

Agnes Werner

HUSMODERENS HAANDBOG



Praktisk Kogebog og Raadgiver
for de Tusind Hjem



AGNES WERNER

HUSMODERENS HAANDBOG

PRAKTISK KOGEBOG OG RAADGIVER

FOR DE TUSIND HJEM

ANDET OPLAG 25,000 EKSEMPLARER



RINGE
ARNOLD JACOBS FORLAG
C. F. CLAUSENS BOGTRYKKERI, ODENSE
1903



Nærværende „Husmoderens Haandbog“ er anlagt paa at blive en Støtte for den unge Husmoder, der med smaa Midler selvstændig skal lede sin Husholdning. Der er derfor i Kogebogen Opskrifter paa Hverdagsretter, der er afpassede efter en Aarsindtægt af ca. 1200 Kroner, og da en praktisk Husmoder i vor Tid ingenlunde maa bruge mere end det halve af Indtægten til selve Maden, vil sikkert ingen af de mange Husmødre, der er stillede under disse Forhold, kunne finde nogen daglig Støtte i de eksisterende Kogebøger, hvor fortrinlige Værker der end findes blandt dem, da disse alle er anlagte efter større Forhold; men da der i alle Hjem forekommer Tilfælde, hvor Husmoderen skal servere noget ud over det daglige, har jeg fundet Anledning til at inddele Kogebogen i to Afdelinger, saaledes at 2den Afdeling giver Opskrifter paa dyrere Retter samt Frokost-, Aften- og Mellemretter.

Som Tillæg til Bogen findes Anvisning paa Slagtning, Brygning af Øl og Frugtvine samt Pasning af de almindeligste Stueplanter.

Forf.

Nogle Bemærkninger om Madlavning og Indkøb af Fødevarer.

Den første Betingelse for god Madlavning er, at alle ved denne benyttede Gryder og Kasseroller er godt rengjorte, før de skulle benyttes; saavel emaillerede Gryder som Jærngryder maa jævnlig skures godt indvendig, da førstnævnte ellers med Tiden blive brune indeni i Stedet for hvide, og navnlig naar Emaillen begynder at springe af, brænder Mælkemad meget let paa Gryden, hvis ikke den er skuret omhyggelig af ved Rengøringen, da netop Madrester vil sætte sig fast i de smaa Fordybninger, hvor Emaillen er borte; og er Maden først sveden, er det ikke muligt — selv for den dygtigste Husmoder — at lave velsmagende Mad.

Naar man skal lave Mælkemad, bør man først smøre Gryden indeni med en Flæskesvær, og siden, naar Mælken er kommen i den og sat over Ilden, jævnlig røre i Mælken, til den koger, da man derved lettere undgaar, at den brænder paa.

Man maa være varsom med at sætte en emailleret Gryde over Ilden for at varmes, før der kommer noget i den, thi den kan i et Øjeblik blive saa varm, at Emaillen revner og derved siden springer af. Husmødre, som skal gøre Indkøb af Gryder, vil jeg særlig

anbefale Anker Heegaards, der udmærke sig ved deres holdbare Emaille.

Man skal altid helst benytte emaillerede Gryder og Kasseroller til at koge i, da Gryder uden Emaille let vil give Maden en blaasort Farve; det gælder navnlig Mad, som indeholder Syre, thi denne trækker hurtig Rust af Jærnet, hvorved Maden faar en mørk Farve. Dette kan ogsaa ske ved at koge i en emailleret Gryde, hvis lidt af Emaillen er gaaet af; da kan f. Eks. Rødkaal, som skal koge længe, blive helt blaasort. Til at stege i bruger man en Jærngryde uden Emaille.

En Ting, der ikke nok kan fremhæves, er, at en Husmoder altid sørger for, at de Fødevarer, hun køber, er sunde, friske og gode, ikke alene for Velsmagens, men lige saa meget for Sundhedens Skyld; thi Nydelsen af usund og daarlig Føde giver sig ogsaa tit Udslag i Usundhed hos de Mennesker, der nyder den. Man kan godt lave god og velsmagende Mad, fordi man ikke køber af de dyreste Fødemidler, blot de er sunde.

En praktisk Husmoder maa aldrig spare paa Ulejlighed ved Madlavningen, thi det lønner sig ikke; man kan ofte faa en god Ret af lidt, naar man blot tager Tid til at faa det lavet i Stand. Man skal altid være omhyggelig med Madlavningen og Anretningen, thi det gør Maden appetitlig, selv om den kun er tarvelig.

Naar man køber *Oksekød*, maa man lægge Mærke til, at Kødet har en smuk rød Farve og Fedtet næsten hvidt, kun ganske lidt gult; gammelt Oksekød er som Regel mere mørkt baade i Kød og Fedt.

Hverken *Kalve-* eller *Lammekød* kan taale at opbevares ret længe i raa Tilstand. Kalvekød skal være smukt hvidt i Kød og Fedt, Lammekød lyserødt og Fedtet hvidt.

Svinekød. Flæsket skal være fast og hvidt og Sværen tynd; det magre skal være lyst og fint i Kødet; dersom Flæsk har hængt for længe, bliver Sværen klæbrig at føle paa.

Høns. En gammel Høne kendes paa, at Laarene er blaalige og Halsen tynd og skrumpen; naar Høns er over to Aar, er de gamle.

Duer er bedst som Unger, lige før de begynder at flyve, da de bliver mere magre, naar de gamle holder op med at made dem.

Ænder. Man skal aldrig købe gamle Ænder, selv om de, naar de er fede, kan se nok saa indbydende ud. Paa unge Ænder lader Svømmehuden sig let rive i Stykker, og man maa kunne stikke en Finger gennem Skindet i Vingehulingen uden at anvende Kræfter; en ung And kendes ogsaa paa, at Næbet let kan knækkes.

Gæs. For disses Vedkommende gælder de samme Kendemærker som med Ænder.

Vildt behøver ikke at hænge — som der i tidligere Tid blev holdt saa strængt paa —, før det skal bruges; en nyskudt, ung Hare smager udmærket, naar den bliver stegt med det samme. Er den blodig, saa Kødet skal vaskes af, vasker man den i Mælk, da Vand tager noget af den ejendommelige Vildtsmag bort. En ung Hares Forben er lette at bryde over, den har tykke Knæ og kort Hals.

Fisk. Paa Landet kan man tit ikke faa Fisken levende, men man maa da lægge Mærke til, om den er nyfanget, thi den har da klare Øjne, friske, røde Gæller og er fast og stiv at føle paa.

Økonomi i Husholdningen.

En Nødvendighed for Husmoderen for at faa Balance i Husholdningskassen er en god Tilrettelæggelse af Budgettet, saaledes at Husmoderen, inden hun gør sine ugentlige Indkøb, er paa det rene med, hvad hun vil købe, og passer, at de forskellige Dele supplerer hinanden og derved kommer til at danne Middagsretter for en hel Uge. Ved saaledes at have en Plan at gaa efter, vil der heller ikke saa let blive Levninger staaende, og en dygtig Husmoder maa aldrig have Madrester, der gaar i Skarnbøtten. Det er af Mangel paa Omsigt hos Husmoderen, naar hun ikke kan faa Anvendelse for Levningerne.

Endvidere maa Husmoderen altid have Øjet opladt for, at hvad man i Huset selv kan fremstille med Fortjeneste, bør man ikke købe.

— — —

Derefter vil jeg henlede Husmoderens Opmærksomhed paa Margarinen, som kan hjælpe en Husmoder, der maa nøjes med faa Husholdningspenge, overordenlig meget.

For ikke mange Aar tilbage var der udspredt en saadan Mistillid mod Margarinen, at mangen Husmoder, der havde opdaget dens gode Egenskaber som Erstatning for Natursmør, i Smug maatte købe og anvende Margarinen i Husholdningen.

Den Tid er imidlertid forlængst forbi. Margarinen har gennem en Mængde kemiske og bakteriologiske Undersøgelser hævdet sin Stilling som et mindst lige saa sundt og i Næringsværdi lige saa godt Produkt som Smørret, hvorfor Forholdet nu ogsaa er det, at

den økonomiske Husmoder ikke blot ingen Skjul lægger paa, at hun bruger Margarine, men triumferer med, hvad hun deraf kan fremstille af gode Retter og lækkert Bagværk overfor dem, der endnu af gammel Vane benytter Smør til alt. Disse kunne maaske til deres Forsvar anføre, at de for Aar tilbage har været blandt de første til at forsøge Margarinen uden at finde sig tilfredse dermed. Hertil kan jeg kun sige: prøv igen! og jeg tvivler ikke om, at Resultatet nu vil blive tilfredsstillende, thi Margarinefabrikationen er i de senere Aar ved Masser af Forsøg undergaaet en saadan Række Forbedringer, at Margarinen nu staar paa Højde med Smør, hvad der selvfølgelig ikke var Tilfældet de første Aar efter Margarinens Fremkomst.

Første Afdeling.

Billige Retter.

Klar Suppe.

Kødet, som man vil benytte til Suppe, vaskes godt i flere Hold Vand. Man skærer det bedste Kød fra til Boller og sætter det øvrige over Ilden i koldt Vand, da Suppen derved bliver mere kraftig; sætter man derimod Pris paa, at Kødet bliver saa saftigt som mulig og maaske har andet til Hjælp til Suppen, sætter man Kødet over Ilden i kogende Vand. Naar det koger, skummes Suppen godt, og naar den er afskummet, kommes en Suppevisk, hele, rengjorte Rødder, lidt Salt samt 5—6 hele Peberkorn deri. Naar Rødderne er møre, tages de op, skæres i Stykker og holdes varme, indtil de skal bruges. Suppen skal koge smaat ca. 3 Timer (er Kødet gammelt, maa det koge lidt længere), koger den meget stærkt, bliver den ikke saa klar. Naar Kødet er taget op, sies Suppen forsigtig, saa det sidste Bundfald ikke kommer igennem Sigten. Man regner 1 Pd. Suppekød til hver Person, men Suppen kan blive rigtig god med halv saa meget.

Brun Suppe I.

1 Pund Oksekød og et Par Skiver mager Skinke skæres i smaa Firkanter og brunes i Margarine eller

Fedt sammen med nogle ituskaarne Løg, 7—8 hele Peberkorn og 2 Laurbærblade. Naar det er brunt, tilsættes 1½ Pot kogende Vand, og det hele koger nu sammen 1½ Time; derefter sies Suppen og 1 Pot tynd Suppe tilsættes; naar det atter koger, kommes smaatskaarne Gulerødder og Selleri samt et Par Purrer i og koger til de er møre, Suppen tilsættes lidt Salt og Sukker, ganske lidt Paprika og en Spiseskefuld Vin eller Rom. Fiskeboller eller Kødboller kunne sættes paa Suppen. Vil man ikke have Boller paa Suppen, kan man brune Mel og Margarine i Gryden, spæde det op med Suppe, saa den bliver jævn og ved Anretningen komme kogt Makaroni paa. — Til 5 Personer.

(Kødet, som Suppen er kogt paa, kan bruges til Lobescowes eller sammen med andet Kød til Gullasch.)

Brun Suppe II.

Sener og Skank brunes i en Gryde eller i Ovnen med Rødder, Løg og en Haandfuld helt Peber. Skanken maa hugges smaat. Naar det er brunt, heldes kogende Vand paa, Salt tilsættes og Suppen koger, til al Kraft er kogt af Benene. Lidt Soya kan tilsættes. Er Suppen kraftig, behøves ingen Vin. Suppen sies og serveres som klar, brun Suppe med Æggestand eller Fiskeboller, smaa Kødboller og Asparges kan ogsaa anvendes.

Hvid Suppe.

2 Spiseskefuld Hvedemel bages i Margarine og spædes med en halv Pot sød Mælk og 3 Potter Kalve- eller Oksebuillon og koger op. Suppen krydres med Salt, ganske lidt Sukker og stødt, hvid Peber. 35 Kv. Nudler, kogt i Vand med Salt, lægges i Terrinen og Suppen hældes over; om man vil, kan man legere den

med et Par Æggeblommer, rørt ud i en Skefuld Fløde. Til 8 à 10 Personer.

Kartoffelsuppe.

Nogle Skiver Skinke skæres i smaa Stykker, svitses i en Gryde tilligemed et Par ituskaarne Løg, derefter spædes Vand paa, eller om man har lidt tynd Suppe til Hjælp, det koger nu 1 Time og sies derefter af. Man kommer lidt Smør eller Fedt i Gryden, svitser skrællede Kartofler, skaaret i Skiver, deri og hælder derpaa noget af Suppen over, hvori de koges møre, derefter stødes de i Stykker og gnides gennem et Dørslag eller en Sigte sammen med den øvrige Suppe, hældes i Gryden tilligemed en Pot Mælk. I lidt af Mælken udrører man en lille Smule Kartoffelmel, som kommes i, naar det koger, for at Suppen kan blive passende jævn, den krydres med Salt og hvid Peber, og spises med eller uden bagt Rugbrød. (Har man Suppegrønt, giver det en god Smag at koge en Suppevisk sammen med Skinken). Man kan i Stedet for Kartoffelmel komme lidt Sagogryn i, men det maa da koge sammen en halv Time.

Grønærtesuppe.

Denne Suppe kan blive velsmagende, selv om den kun er kogt paa en lille røget Svineskank. Skanken lægges i Blød i koldt Vand, Dagen før Suppen skal koges, den sættes da over Ilden i koldt Vand; naar det koger, skummes Suppen, og Skanken koger et Par Timer.

Et halvt Fad Ærter pilles, og Bælgene sættes over Ilden med Vand, Salt og lidt Soda, efter at de først med en Kniv er befriet fra Blomsten og skyllede; de

koges nu saa længe, til Bælgkødet kan gnides fra Skallen, saa hældes de op i et Dørslag og gnides med en Ske igennem dette, man skyller stadig Suppe igennem, for at faa Skallerne rent fra. Nu kommer man lidt Suppefedt i Gryden og bager 2 Skefulde Mel af deri, spæder op med Skinkesuppen og det Vand, som Bælgene er kogt i, der kommes en Suppevisk paa Suppen samt de skyllede Ærter og Gulerødder skaaret i Skiver, som koges til de er møre; hakket Persille kommes paa. Spises med bagt Rugbrød.

Man kan til Efterret tage Pandekager og gemme Skinken til Skinkebudding.

Kraasesuppe.

Til Kraasemaden henhører: Hals, det yderste Led af Vingerne, Hjærte, Lever og Kraase samt Hoved og Fødder. Paa Fødderne skænkes kogende Vand, den gule Hinde flaades af og Kløerne afbrækkes; Hovedet flækkes og renses, Hjærnen og Øjnene tages ud, Tungen skrabes og Næbet hugges af; Kraasen flækkes og rengøres og den hvide Hud skæres af; det hele skylles godt og sættes over Ilden for at koges. Naar Suppen har afskummet, kommes en Suppevisk paa, og Suppen koger en god Time, derefter sies den og koger da med smaat skaarne Rødder, Svedsker og skrællede, ituskaarne Æbler indtil de er møre. Kraasemaden holdes imens varm og spises til Suppen, som tillaves med Eddike og Sukker efter Smag, og herpaa kommes Melboller, kogt i Vand. Man kan ogsaa spise Kraaserne efter Suppen med en eller anden Sauce til. 3 Gaase- eller 4 Andekraaser beregnes til ca. 6 Personer.

Kraaserne sættes over Ilden med 2½ à 3 Potter Vand.

Aalesuppe.

3 Potter Vand sættes over Ilden med 2 Pd. flaaede og ituskaarne Aal. Har man Kødsuppe, tages lidt i Stedet for noget af Vandet. Naar Suppen er skummet, kommes Rødder og en Suppevisk paa; Aalene tages op, naar de er møre, og ligeledes Rødderne; Suppen sies og jævnes med lidt Hvedemel, bagt i Margarine og spædt op med Suppen; derefter koger den lidt med nogle ituskaarne Æbler og Svedsker, tillaves med Eddike, Sukker, Peber og Salt, og Melboller, kogt i Vand, kommes paa. Til 8 à 10 Personer.

Juliennesuppe.

2 Løg pilles og skæres fint i Strimler; Rødder skæres smaat i lige lange Stykker; dette brunes i en Gryde i Margarine tilligemed lidt Sukker og Salt; naar det er brunet, kommes 3 Potter tynd Kødsuppe i Gryden og koger 1 Kvarter og skummes godt. Har man Kørvel, kan man hakke lidt fint og komme i Suppen, og den koger da, til det hele er mørt. Serveres med bagt Franskbrød. Til ca. 8 Personer.

Karrysuppe.

Til denne Suppe kan godt anvendes tynd Sparesuppe eller Suppe af Kalvekød, kogt med en Suppevisk; man jævner Suppen med Ris, kogte i den til de er møre — men hele. Salt og Karry tilsættes efter Smag. Som Efterret kan man tage Pandekager. Vil man derimod have Kødet som Efterret, kan man hertil lave en Sauce af Mel, bagt i Margarine, spædt op med Suppe og tillavet med lidt Ribssaft, Sukker, Salt og ituskaarne Asier.

Risen kan ogsaa koges med Rosiner, formes og gives som Grød til Suppen, der da jævnes med Flormel, opbagt med Suppen og tilsat Karry efter Smag,

Grøn Søbekaal.

Lidt salt Svineryg og et lille Stykke Flæsk sættes over Ilden i 2 à 3 Potter koldt Vand. Naar det koger, skummes det godt og koger $1^1/_2$ Time; Saltmaden tages derpaa op og holdes varm, hvis den skal spises til eller efter Kaalen. Suppen sies, og derefter kommes noget af den i Gryden, hvori koges skrællede, ituskaarne Kartofler. Kaalen, som maa hakkes fint tilligemed nogle Purreblade eller et Par pillede Løg, blandes med 2 Skefulde Hvedemel, røres derefter ud i koldt Vand og kommes i Gryden, naar Kartoflerne omtrent er møre, og koger et Kvarter derefter opspædt med den øvrige Suppe, saa den bliver passende jævn — ikke for tyk. Man kan ogsaa komme smaa Kødboller paa Kaalen og servere brunede Kartofler til den tillige med Flæsket, men da koges ingen Kartofler i Kaalen. Til ca. 8 Personer.

Skinkesuppe.

Den salte Suppe af røget Flæsk finder god Anvendelse tillavet som Kraasesuppe. (Se denne). Suppen maa ikke være for salt.

Gule Ærter.

1 Pd. gode Kogeærter sættes i Blød med rigeligt Vand over, Dagen før de skal bruges. 2 Pd. Saltmad, som har staaet i Vand fra Dagen før, sættes over Ilden

med 2 Potter Vand for at koges; Ærterne sættes over Ilden og koger i det Vand, som de har staaet i Blød i; de koges med lidt Natron eller Soda og 2 ituskaarne Løg ved svag Varme under Laag, indtil de er møre; man maa jævnlig dreje Gryden, ryste den og se efter, at Vandet ikke svinder helt bort, saa Ærterne brænder paa, man maa ikke gærne røre i Ærterne, medens de koges, da de derved lettere siden brænder paa. Naar Kødet er kogt, tages det op og en Del af Suppen hældes op; i den tilbageblevne Suppe koges Selleri og skrællede Æbler skaaret i smaa Firkanter (har man ikke det, kan man komme ituskaarne skrællede Kartofler i) og en Suppevisk. Naar de er møre, sies Ærterne - som først maa være tværet ud og spædt med lidt Suppe — igennem et Dørslag over i Suppegryden og overhældes tilsidst med den øvrige Suppe — og Vand, om det behøves — for at faa Mosen helt fra Skallerne; Ærterne maa ikke være for tykke, da de altid bliver tykkere, naar de kommer op i Tallerkener; det hele faar et Opkog, lidt stødt Peber og Salt kommes deri efter Smag. Til ca. 8 Personer.

Hvidkaalssuppe I.

Denne Suppe koges paa sprængt Lammmekød, men man kan ogsaaa koge den paa rigtig Saltmad — Svineryg eller Flæsk — Kødet sættes paa Ilden og koges; et Hvidkaalshoved skæres i Stykker tilligemed et Par Løg og koges under Laag med lidt Vand og nogle hele Peberkorn; efterhaanden kommes lidt af Suppen over paa Kaalen; naar den omtrent er mør, kommer man ituskaarne Gulerødder og Kartofler i; naar det hele er kogt, hældes den øvrige Suppe over paa Kaalen, og den

serveres. Om man vil, kan man ogsaa sætte Kødboller paa denne Suppe.

Hvidkaalssuppe II.

Et stort Hvidkaalshoved skæres i fine Strimler tillige med 2 pillede Løg og brunes i Margarine eller Klaret i en Gryde; naar den er brun, hældes Suppe over, og 2 Laurbærblade samt 6—7 hele Peberkorn kommes i, Suppen koger derefter 1 Time; da kommes skrællede ituskaarne Kartofler paa, og naar det hele er mørt, anrettes Suppen. Til ca. 8 Personer.

Suppe paa Saltmad.

Kødet og Flæsket, som skal bruges til Suppen, maa Dagen før sættes i Blød i koldt Vand, og dette maa fornyes et Par Gange. Kødet sættes over Ilden, og der hældes saa meget Vand paa, at dette staar ca. 3 Tommer over Kødet; naar Suppen koger, skummes den omhyggeligt, og koger stadig, til Kødet er mørt; det tages da op, Suppen sies, og Fedtet skummes af, og den sættes atter over Ilden med ituskaarne Supperødder og skrællede Kartofler samt Ris — eller grove Byggryn. Suppen koges, til det hele er mørt, og jævnes med lidt Hvedemel, rørt ud i Fedt. Man kan i Stedet for at jævne Suppen med Gryn og Mel, lade den være klar og komme Melboller, som først er kogt i Vand med Salt, oven paa den, men da maa Rødderne koges hele sammen med Kødet, før Suppen sies.

Hønsekødsuppe.

En Høne sættes over Ilden med $2^1/_2$ Pot Vand og Salt; naar Suppen er skummet, kommer man forskellige Supperødder i at koge tillige med en Suppevisk; har

man ikke sidstnævnte, kommer man 2 pillede Løg i. Naar Rødderne og Hønen er møre, tages de op; Rødderne pudses af, skæres i Stykker og kommes i Terrinen, hvor de holdes varme; Suppen sies og sættes atter over Ilden; Melboller, kogt i Vand med Salt, kommes over i Suppen, og naar de flyder oven paa, serveres den. Til ca. 7 Personer.

Søde Supper.

Til daglig sød Suppe kan man godt, for at spare paa Saften, komme lidt Rødbedesaft i; den giver en frisk syrlig Smag og smuk Farve. Appelsinskaller kan ogsaa anvendes i Stedet for Citron; man kan tørre dem eller skære det gule uden af, og lægge det ned med Sukker, eller sætte det paa Rom, hvori det holder sig friskt.

Tørret Frugt kan ogsaa bruges til forskellige søde Supper.

Hvid Sagosuppe.

3 Potter Vand sættes over Ilden med et Stykke Kanel og Citronskal, naar det koger, drysses under stadig Omrøren 30 Kvint Sagogryn og en Kop Rosiner deri. 2 Æggeblommer røres med 2 Skefulde Sukker i Terrinen; Hviderne piskes meget stift og kommes derefter i Terrinen og omrøres med Blommerne, og det hele røres nu med mere Sukker, indtil det bliver tykt og hvidt; lidt Sherry eller Rom kommes i. Naar Suppen er jævn, og Grynene klare, hældes den under stadig Omrøren i Terrinen og serveres; om man vil, kan man kort før komme nogle Skiver af den skrællede Citron i Suppen. (Man kan godt benytte Hviderne,

hvorved man sparer Æg, blot det hele bliver rørt stærkt med rigeligt Sukker. Til ca. 8 Personer.

Rød Sagosuppe.

Denne Suppe koges som ovenstaaende, men med lidt flere Gryn, og tillaves med Saft i Stedet for med Æg; heri kommes foruden Rosiner ogsaa Svedsker og, om man har, skrællede Æblestykker og et Stykke Kanel.

Ris-, Byg- og Perlegrynssuppe.

Disse Supper tillaves som rød Sagosuppe, men Grynene skal koge noget længere. Perlegryn hele Byggryn — sættes i Blød Dagen før og koger i 3 Timer; disse Gryn er ogsaa udmærket til Vælling, kogt i Mælk.

Rød Havresuppe.

2 Kopper Avenagryn koger 2 Timer i 3 Potter Vand med et Stykke Kanel; derefter røres det gennem en Sigte; de tilbageblevne Gryn overhældes med kogende Vand og røres omkring — for at alt Melstoffet kan komme af dem — indtil Suppen er passende jævn; den tillaves med Saft og Sukker.

Hvid Havresuppe.

Denne Suppe koges som ovenanført, men med mindre Vand, da den afsiede Suppe skal være meget tyk; den fortyndes med sød eller skummet Mælk, som hældes gennem Sigten over Grynene. Suppen tillaves med lidt Sukker og faar et Opkog med hakkede, søde Mandler og Rosiner kogt i Vand; dette hældes ned i Suppen.

Æblesuppe.

Til denne Suppe kan anvendes Skrælling og Kærnehus af Æbler, som man tidt faar meget af, naar man laver Æblegrød eller Æblekage, men Æblerne maa da, før de skrælles, tørres godt af, og Blomst og Stilk skæres fra (har man ikke nok Affald, kommer man nogle ituskaarne Æbler i til; det hele koges nu med et Stykke Kanel 1 Time med 3 Potter Vand; naar det er mørt, trykkes det igennem Sigten, hældes i Gryden og faar et Opkog. Den tillaves med Sukker og, om man vil, lidt Vin; jævnes med Kartoffelmel og serveres med bagt Franskbrød eller Tvebakker; man kan ogsaa jævne Suppen med stødt Tvebak og servere Flødeskum til. Til ca. 6 Personer.

Af 1 Pund tørrede Æbler kan man faa en lignende Portion; men de maa — Dagen før de skal bruges — sættes i Blød i rigelig Vand.

Kirsebærsuppe.

Af 1 ½ Pund Kirsebær tages en lille Tallerkenfuld af de bedste fra, og Stenene stikkes ud; de knuses og koges i 3 Potter Vand sammen med alle Bærrene i ½ Time; sies derpaa af, og Suppen kommes i Gryden og koger lidt med Kanel, Citron og de udstukne Bær. Suppen tillaves med Sukker, jævnes med Kartoffelmel og anrettes med smaa Brød- eller Melboller, som først maa koges i Salt og Vand, eller bagt Franskbrød. Til ca. 8 Personer.

Koges ogsaa af tørrede Kirsebær, som stødes og afkoges, hvorefter den sies. Skummet, som samler sig paa den afsiede Suppe, maa aftages, ellers bliver Suppen mindre klar.

Hyldebærsuppe.

1 Pund Hyldebær koges i $1^1/_2$ Pot Vand sammen med 2 ituskaarne gode Æbler, som Blomst og Stilk maa være skaarne fra. Naar Bær og Æbler er fuldstændig møre, hældes det hele igennem Sigten, Bærrene trykkes godt af, og man hælder atter noget af Suppen over dem for at faa Saften rent af. Suppen hældes atter i Gryden, koger lidt med Kanel og Nelliker, sødes med Sukker og jævnes med Kartoffelmel. Serveres med bagt Brød, Boller eller Tvebakker. Til ca. 5 Personer. — Blaabær- og Solbærsuppe tillaves paa samme Maade, men heri koges ikke Æbler; i Stedet for at koge Æbler sammen med Hyldebærrerne kan man koge skrællede Æblestykker i Suppen, naar den er afsiet

Rabarbersuppe.

Rabarberstilkene vaskes, skæres i Stykker og sættes over Ilden i en Gryde med saa meget Vand, at det staar lidt over dem; naar de er møre, hældes de over Sigten, Suppen hældes atter i Gryden og koger lidt med et Stykke Kanel og Citronskal, tilsættes Sukker og jevnes med Kartoffelmel; serveres med Tvebakker.

Stikkelsbærsuppe

tillaves paa samme Maade; man piller og skyller grønne Stikkelsbær og koger dem med lidt mere Vand end man bruger til Rabarber — denne Suppe kræver knap saa meget Sukker som Rabarbersuppe.

Øllebrød.

Man skærer Brødet smaat og sætter det i Blød i Vand Aftenen før det skal bruges. Det sættes da paa Ilden og koges, tværes ud med en Ske, fortyndes med

Øl, koges derefter op og tillaves med Sukker. Om man vil, kan man før Anretningen lade Øllebrødet gaa gennem et Dørslag. Serveres med Flødeskum eller Mælk. — Vil man have tykt Øllebrød, kommer man Øllet i Gryden, naar man sætter den over Ilden; naar den koger godt, tages den af Ilden, Sukker kommes i med saa lidt Omrøren som mulig; Gryden staar tildækket et Kvarter før Anretningen. Spises med Mælk eller Fløde.

Brødsuppe.

Brødet sættes i Blød som til Øllebrød, koger til det er jævnt og røres derefter igennem en Sigte, spædes med kogende Vand, som røres igennem den tilbageblevne Masse i Sigten for at faa Melstoffet rent fra Skallerne. Den afsiede Suppe koger nu lidt med Kanel og Citron og, om man vil, nogle Rosiner; tillaves med Sukker, Saft eller Vin. Flødeskum serveres til eller omrøres med Suppen i Terrinen.

Norsk Øllebrød.

2 Spiseskefuld Hvedemel røres ud lidt efter lidt med 1 Pot Øl og kommer deri 2 Potter Mælk, et Stykke Kanel og Sukker efter Smag samt — om man vil — lidt Rom; Gryden sættes over Ilden, og der maa stadig piskes eller røres i Suppen indtil den koger. Serveres med bagt Rugbrød. — Til ca. 8 Personer.

Chokoladesuppe I.

2½ Pot Mælk, ¼ Pd. Chokolade og 12 Kv. Mel. Melet brunes smukt lysebrunt paa Panden og røres ud i lidt af Mælken. Dette tilsættes, naar Chokoladen i den øvrige Mælk er udkogt. Spises med smaa Tvebakker.

Chokoladesuppe II.

2 Potter Mælk og lidt Citronskal sættes over Ilden ½ Pd. Chokolade rives og røres ud i 3 Æggeblommer og 2 Pægle Fløde eller Mælk; denne Blanding hældes i den kogende Mælk under stadig Omrøren, indtil det hele atter koger. Suppen tillaves med Sukker efter Smag og jævnes med lidt Kartoffelmel. Hertil smaa Tvebakker. — Til ca. 6 Personer.

Romsuppe.

3 Potter Mælk koges med 1 Spiseskefuld Hvede- eller Sagomel. 2 Æggeblommer røres med Sukker i Terrinen og fortyndes med ½ Pægl Rom. Naar Mælken koger, hældes den under stadig Omrøren op i Terrinen. Hertil smaa Tvebakker.

Rabarbergrød.

Rabarberstilkene vaskes og skæres i Stykker og koges i en Gryde med Kanel og Citron, eller, om man vil, Vanille, og med Vand, der staar godt over Stilkene; naar de er møre, sies Suppen igennnem en Sigte, hældes atter i Gryden, koges og skummes, sødes med Sukker og jævnes med Kartoffel- og Sagomel, 12—13 Kvint til 1 Pot Saft. (Rabarbergrød fordrer ligesom Rabarbersuppe meget Sukker). Serveres med Strøsukker, Fløde eller Mælk.

Stikkelsbærgrød.

Smaa grønne Stikkelsbær pilles og skylles, koges med Vand, som staar rigelig over Bærrene samt Vanille eller Kanel og Citron; tilsættes 6 Kvint Sagomel til 1 Pot Bær. Naar Stikkelsbærene bliver større, koges de, afsies og tillaves som Rabarber med ½ Pd. Kartoffelmel til 4 Potter Saft.

Rødgrød.

Ribs giver den smukkeste Farve til Rødgrød, men den bliver mere velsmagende, naar man blander Ribs, Hindbær og Solbær sammen; man skal ikke tillave Frugtgrød alt for sød, da den derved taber noget af sin friske syrlige Frugtsmag, men derimod ved Anretningen bruge ltdt rigeligere Strøsukker.

En stor Tallerken Ribs koges, efter at være skyllet godt, med 2 Potter Vand, et Stykke Kanel, Citronskal eller Vanille; naar de er aldeles udkogte, hældes de igennem en Sigte, og Saften trykkes rent af. Kryderierne tages op af Sigten, skylles og kommes i Safteo, som atter sættes paa Ilden, sødes og jævnes med 1/3 Pd. Kartoffetmel eller Sagomel til 3 Potter Saft. — Kartoffelmel giver den klareste Grød, men ved Brugen af dette maa man passe, at Grøden ikke staar og koger, da den derved bliver lang og seig; Gryden maa strax af Ilden, naar Grøden begynder at blære op. I denne Grød kan man komme skoldede; skaarne, søde Mandler; den hældes op i vædede Skaale og strøes ovenpaa med ganske lidt Melis for ikke at trække Skind. — Serveres med Strøsukker, Fløde eller Mælk.

Hvidgrød.

Rismel udrøres lidt efter lidt med 2 Potter Kærnemælk; det sættes over Ilden med Korender, Citronskal, 2 Spiseskefulde Sukker og lidt skoldede, hakkede Mandler og koges til en almindelig stiv Grød; hældes op og spises som Rødgrød med Fløde.

Æblegrød.

Æblerne skrælles, skæres i Stykker og befries for Kærnehusene og koges med et Stykke Kanel eller Va-

nille, skaaret i smaa Stykker og med lidt Vand; de koger uden Omrøren under Laag til de er møre, røres da stærkt, tillaves med Sukker og hældes op; hvis Frugten er meget saftig, kan det ske, at Grøden bliver for tynd, men den kan da jævnes med en lille Smule Kartoffelmel.

Koldskaal.

2 Potter Hvidtøl hældes i Terrinen, hvori kommes et Stykke Citronskal; det staar tildækket et Par Timer og sødes efter Smag. Kort før Anretningen lægger man nogle Rugtvebakker i Terrinen, eller man kan servere almindelige smaa Tvebakker til.

Oplagt Mælk.

Nymalket Mælk sættes i et stort Fad i Nærheden af Varmen, og lidt kogende Vand hældes i. Naar Mælken er tyk, skummes Fløden af og piskes, Mælken lægges i Skiver op i en Sigte, for at Vallen kan løbe af; derefter vendes den oplagte Mælk om paa et fladt Fad, og den piskede Fløde hældes over den. Serveres med Strøsukker og Fløde eller sød Mælk.

Tykmælk.

Sød Mælk hældes op i Tallerkener for at blive tyk; jo hurtigere dette kan ske, jo mere velsmagende bliver Mælken. Før man hælder Mælken op, kan man i hver Tallerken komme en Skefuld Kærnemælk eller sur Fløde, hvorved Mælken hurtigere bliver tyk. Spises med revet Rugbrød og Strøsukker over.

Risvælling.

1 Kop Risgryn skylles og overhældes med kogende Vand, hvori de staa, til Vandet er afkølet, og koges

derefter 1½ Time i 2½ Pot Mælk; lidt Salt kommes i og Vællingen serveres med Sukker og Kanel.

Mælkeretter.

Naar man skal koge Mælkemad, skal man altid bruge en tyk emailleret Jærngryde og ikke en Kasserolle, da disse er for tynde, og Maden derved let brænder paa. Før man skal koge Mælkemad, bør man altid smøre Gryden godt indeni med en Flæskesvær; skulde det alligevel ske, at Maden brænder paa, hældes den straks over i en anden Gryde uden først at røre om, og man kommer ½ Snaps Brændevin i; det vil til Dels tage den brændte Smag. Jo federe Mælken er, des mindre Fare er der for, at den brænder paa, men derfor maa man røre jævnlig i skummet Mælk, indtil den koger. Man kommer ikke Salt i Mælkemaden, før den er kogt færdig.

Havrevælling.

2 Kopper knuste Avena-Havregryn drysses under Omrøren i 3 Potter kogende Mælk og koger 2 Timer, tilsættes Salt og serveres med syltede Solbær og Ribs, blandet eller en af Delene for sig. Til ca. 8 Personor.

Perlegrynsvælling.

1 Kop Perlegryn (hele Byggryn) skylles og sættes i Blød i kogende Vand, og staar til næste Dag deri; de hældes da i 3 Potter kogende Mælk og koges under jævnlig Omrøren i 3 Timer; serveres med Sukker og Kanel. Til ca. 6 Personer.

Melvælling.

En god Kop Rismel — eller Kartoffel- og Hvedemel, halvt af hver — røres ud i en Del af 3 Potter Mælk; den øvrige sættes over Ilden; naar den koger rører man Meljævning deri, og den koger i 10 Minutter. Om man vil, kan man komme skoldede hakkede Mandler i og et Par piskede Æg. Vællingen skal være tyk. Serveres med Saft, Sukker og Kanel. Til ca. 7 Personer.

Mælkesuppe med Æggeboller.

4 Æggehvider piskes stive, og deri blandes 4 Skefulde stødt Melis, 1 Skefuld Kartoffelmel og lidt stødte Mandler. 3½ Pot Mælk sættes over Ilden; naar den koger, sætter man med en Ske Boller paa af Æggehviden, koger dem nogle Minutter og vender dem forsigtig under Kogningen; de tages op, og man vedbliver paa samme Maade, indtil det hele er kogt til Boller. De 4 Æggeblommer røres med en Skefuld Mel og 1 lille Spiseskefuld Sukker, fortyndes med lidt af Mælken og piskes derefter i Gryden, saa Suppen bliver jævn; lidt Salt og Cognac tilsættes; Bollerne lægges deri, og Suppen serveres med Sukker og Kanel. Til ca. 10 Personer.

Byggrynsvælling.

1½ Kop fine Byggryn drysses under Omrøren i 3 Potter kogende Mælk og koger 1 Time. Skrællede Pærestykker, kogte i Vand, smager godt i denne Vælling; naar Pærerne er møre, kommes de tilligemed Vandet samt Salt i Vællingen. — Til ca. 8 Personer.

Bollemælk.

Mælk sættes over Ilden med et Stykke Kanel og lidt Sukker; naar den koger, sætter man med Spidsen af en Ske smaa Mel- eller Brødboller paa; lidt Salt tilsættes. 1 Pot Mælk kan man regne til 3 Personer og 8 à 10 Boller til hver Portion; en lille Smule godt Smør kommes i Terrinen før Anretningen, eller man serverer Sukker og Kanel til.

Kernemælkssuppe.

5 Spiseskefulde Rismel røres ud i 2½ Pot Kernemælk; heri kommer man en Haandfuld Rosiner, et Stykke Kanel, Citronskal og Sukker efter Smag, og — om man vil — lidt skoldede, hakkede Mandler; det sættes over Ilden og røres stadig, til det koger. Suppen maa koges indtil Rosinerne bliver møre. Man kan i Terrinen komme Flødeskum og omrøre den med Suppen, naar denne hældes op. — Til ca. 7 Personer.

Kernemælksvælling.

3 Potter Kernemælk sættes over Ilden med et Stykke Kanel og Citronskal og røres jævnlig, indtil den koger; man kommer da en god Kop Gryn deri, enten Ris-, Byg- eller Boghvedegryn; den koges 1—1½ Time og tillaves med Sukker. Hertil kan ogsaa serveres Flødeskum. — Til ca. 8 Personer.

Risgrød med Mælk.

3 Kopper Risgryn skylles og overhældes med kogende Vand, hvori de skal staa, til dette er koldt, hældes derefter op i en Sigte og derfra under Omrøren i 3 Potter kogende Mælk; koger 2 Timer over svag





GAS-KOMFURER

GAS-APPARATER

GAS-BAGE- OG STEGEOVNE

GAS-KAKKELOVNE

GAS-BELYSNINGS-ARTIKLER

GAS-KRONER



HUSK QUICK MEALS

garanterede lugtfri

PETROLEUMSOVNE.





GASOLIN-KOMFURER

GASOLIN-APPARATER

GASOLIN-BAGE- OG STEGEOVNE

GASOLIN-LAMPER

GASOLIN-LYGTER

NYT GLØDE LYS
FOR PETROLEUMS LAMPER

DANSK PATENT

„DAN" BRÆNDEREN:
lyser 3-4 Gange saa stærk som den stærkeste Petroleums Lampe,- stærkere end Auers Gløde lys - c. 160 Normallys -
forbruger for c. 1 Øre pr Time.
Er let at holde i Orden.
Kan paasættes enhver Lampe.
Es Nutidens billigste Lys.

HOVEDFORHANDLER
QUICK MEAL STOVE CO.
14, Pilestræde - København K.

FORLANG KATALOG

Ild under Laag og serveres med Smør, Sukker og Kanel, Saftvand eller sødt Øl. — Til ca. 8 Personer.

Hvis man koger Grød og den bliver for stiv, skal den helst spædes med kogende Mælk; har man ikke det, da tager man kogende Vand.

Risgrød med Vand.

3 Kopper Risgryn behandles som foranført og koges 1 Time i 3 Potter Vand og under jævnlig Omrøren, derefter tilsættes lidt Salt, lidt Margarine og Rosiner. Grøden koger endnu en halv Time. Serveres med Smør, Sukker, Kanel og sød Mælk. — Til ca. 7 Personer.

Risgrød med Æbler.

3 Kopper Ris koges som foranført i Vand, 3 Pund gode Æbler skrælles, skæres i Stykker og Kærnehusene tages ud; de koges med ganske lidt Vand og saa meget Sukker som Æblerne behøver. Æblegrøden røres i Risgrøden, naar begge Dele er kogt. Serveres med Sukker og Saftvand eller Mælk. — Til ca. 10 Personer.

Boghvedegrød med Vand.

3 Kopper Boghvedegryn koges i knap 2½ Pot Vand i 2 Timer med lidt Salt og et Stykke Margarine. Man skyller en Form med Mælk, trykker Grøden fast deri og vender den paa et Fad, og rigelig smeltet Smør hældes over. Serveres med varm eller kold Fløde, men man kan ogsaa bruge sød Mælk. — Til 6–7 Personer.

Boghvedegrød med Mælk.

3 smaa Kopper Gryn koges i 2½ Pot Mælk i 1½ Time; den saltes og serveres med Sukker og Kanel samt sødt Øl eller Saftvand. Til ca. 7 Personer.

Semulegrød.

2 Kopper Semulegryn udrøres i ½ Pot kold Mælk; 2 Potter kold Mælk sættes over Ilden, og naar den koger, hældes Jævningen under Omrøren deri. Grøden koger i 20 Minutter og røres jævnlig; Salt tilsættes og den serveres med Smør, Sukker og Kanel, sødt Øl eller Saftvand. Til ca. 5 Personer.

Rismelsgrød.

3 smaa Kopper Rismel udrøres med lidt kold Mælk og hældes under Omrøren i 3 Potter kogende Mælk. Grøden koger en lille halv Time, Salt tilsættes og den serveres som Semulegrød. Til ca. 8 Personer.

Om man vil, kan man i denne Grød komme skoldede, hakkede Mandler.

Kartoffelmelsgrød.

Denne Grød laves og serveres som Rismelsgrød. For at undgaa, at Kartoffelmelsgrød bliver lang og sejg, maa det udrørte Kartoffelmel tilsættes Mælken før denne koger, der røres frem og tilbage i Gryden — ikke rundt — og Grøden tages af Ilden, saasnart den klarer op og koger. Et Par piskede Æg og et lille Stykke Margarine gør god Virkning.

Havregrød.

I 2 Potter kogende Mælk drysses under stadig Omrøren 2 Kopper knuste Avena-Havregryn, og koger

2 Timer; saltes og serveres med Smør, Sukker og Kanel samt Mælk. Til ca. 5 Personer.

Rugmelsgrød.

1 Pund fint Rugmel piskes i 3 Potter kogende Vand indtil Grøden stivner; den koger derefter $^1/_2$ Time under jævnlig Omrøren; saltes, serveres med Smør, Sukker og sødt Øl. Til ca. 8. Personer.

Æggegrød.

En lille Kop Hvedemel og en lille Kop Kartoffelmel røres tilligemed 3 Æggeblommer ud i lidt af $2^1/_2$ Potte Mælk, den øvrige sættes over Ilden; naar den koger hældes Jævningen deri under hurtig Omrøren. Grøden koger op, Salt og de piskede Hvider røres i, og den serveres strax med Smør, Sukker og Kanel, Saftvand eller sødt Øl. Til ca. 5 Personer.

Smørgrød.

1 Pund Hvedemel bages i 65 Kvt. Margarine — ikke brunes —, indtil det slipper Skeen; spædes derefter lidt efter lidt med kogende Vand, indtil Grøden faar en passende Stivhed — der vil bruges 2 a 3 Potter Vand. Grøden maa stadig omrøres og koge jævn imellem hver Gang den spædes. Grøden tilsættes Salt og anrettes med Sukker, Kanel og Saftvand.

Jordbærkoldskaal.

3 4 Pd. Jordbær skylles, de bedste pilles fra og drysses med Sukker; Resten hældes der Vand paa, og de presses gennem en Sigte, saa der bliver 3 Potter Saftvand. Sukker kommes i efter Smag, og om man vil

nogle Citrondraaber, og tilsidst de neddryssede Jordbær. Spises med smaa Tvebakker. Har man Is, lægges et lille Stykke i Terrinen.

Koldskaal af Rødvin.

1 Flaske Rødvin blandes med 3 Pot. Vand og 1 Pgl. Kirsebærsaft, Sukker efter Smag. Spises med smaa Tvebakker.

Koldskaal af Kernemælk.

5 hele Æg røres med 1/4 Pd. Sukker og spædes lidt efter lidt med 3 Pot. Kernemælk, et lille Stk. Vanille og lidt Sukker efter Smag, og, om man vil, Flødeskum. Spises med smaa Tvebakker.

Kørom.

Kold Kernemælk røres med stødt Tvebak til den er jævn, tilsættes lidt stødt Kardemomme og Kanel samt en Haandfuld kogte Korender og Sukker efter Smag. Fløde kommes i eller bydes om ved Bordet. Af revet Rugbrød kan Suppen laves paa samme Maade.

Brød- og Melboller.

Brødboller.

Et Franskbrød til 10 Øre skrælles, skæres i Stykker, lægges i Mælk og staar tildækket en Time; trykkes derefter op og bages i 10 à 15 Kvt. Margarine til det slipper Ske og Gryde. Naar Dejgen er afkølet, røres 3 à 4 hele Æg i — et ad Gangen – , lidt Salt tilsættes, og, om man vil, lidt Sukker og Kardemomme, hvis Bollerne skal bruges til Bollemælk eller søde Supper.

Hvede- og Rismelsboller.

3 Kopper Mælk sættes over Ilden med et lille Stykke Margarine; 3 Kopper Mel — halvt af hver Slags — røres ud med 2 Kopper Mælk; røres i Gryden og koges til en stiv Grød. Den hældes da op og svales lidt, røres derefter med 3 Æg og lidt Salt tilsættes; lige før Bollerne skal koges rører man 2 Spiseskefulde Hvedemel i. (Heraf bliver ca. 80 Boller), Alle Brød- og Melboller koges i Vand med Salt og kommes derefter over paa Suppen.

Rismelsboller II.

½ Pd. Rismel koges til Grød med 1½ Pot Mælk. Naar den er afsvalet røres 35 Kvint Kartoffelmel samt 3—4 Æg i. Lidt Salt tilsættes.

Bagte Boller.

En lille Kop Smør smeltes og bages med 1 Kop Hvedemel; spædes med kogende Vand (1 à 2 Kopper) og røres, indtil det er godt gennembagt og slipper Ske og Gryde. Dejgen hældes derefter op i en Skaal og afkøles, lidt Salt tilsættes og 2 à 3 hele Æg — et ad Gangen — røres i.

Fine Citronboller.

½ Pund skrællet Franskbrød rives fint, heri blandes 2 smaa Spiseskefulde Hvedemel; det røres og arbejdes godt med 4 a 5 hele Æg — et ad Gangen. Derefter tilsættes lidt Salt, 30 Kvt. Sukker, 35 Kvt. finthakket Nyretalg, Saften og den fintrevne Skal af en stor Citron, og det røres godt sammen.

Disse Boller bruges til Frugtsupper, men kan ogsaa anvendes som Dessert med Saftsauce, og de koges da saa store som Hønseæg.

Tyske Klumper.

Man river en stor Tallerken Kartofler — som maa være kogte Dagen forud — meget fint og omhyggeligt, thi hvis den mindste Smule Kartoffel falder af i Fadet og ikke igen samles op og trykkes igennem Rivejærnet, kan Bollerne ikke sættes pænt paa, naar de skal koges. 5 à 6 Stykker fedt Flæsk skæres i ganske smaa bitte Firkanter og steges i en Gryde ved ikke for stærk Ild, et lille Løg pilles og hakkes meget fint og kommes i Gryden, naar Flæsket omtrent er stegt — ingen af Delene maa blive mørkt brune —, dette hældes tilligemed Fedtet i Gryden i de revne Kartofler og omrøres

med lidt Sukker, Salt og Kardemomme; derefter tilsættes 3 à 4 hele Æg. Hvedemel røres i til en fast Dejg; hvis Kartoflerne skulde være saa tørre, at de næsten ikke kan modtage Mel, kommer man lidt Mælk i. Store Boller sættes paa kogende Vand med Salt og koger smaat. Hertil Svedske- eller Saftsauce.

Svedskesause.

En lille Tallerken Svedsker vaskes godt i nogle Hold lunket Vand; de koger derefter lidt, saa Stenene kan tages ud; disse knuses og Kærnerne pilles ud; de knuste Stene koges et Kvarter i det Vand, Svedskerne har kogt i, hældes igennem Sigten, og det afsiede sættes atter over Ilden og koger med Kærnerne og Svedskerne, til disse moser ud. Tillaves med Sukker og jævnes med lidt Kartoffelmel. Denne Sauce er ubetinget bedst til tyske Klumper.

Æggeboller til brun Suppe.

4 Æg piskes godt og blandes derefter med Salt, Muskat og lidt smeltet Smør. Blandingen hældes da i en smurt og strøet Form og koges som Budding, der skæres i aflange Stykker og kommes paa Suppen, naar den anrettes.

Fisk.

Kogt Torsk.

Efter at Fisken er rengjort, skaaret i Stykker og vasket i flere Hold Vand, sættes den en Time i koldt Vand og kommes derefter i kogende Vand med rigelig Salt og et Par Spiseskefulde Eddike. Rognen kommes i samtidig med Fisken, Lever og Krølle nogle Minutter senere; naar Finnerne slipper, er Fisken kogt, og den tages da straks forsigtig op af Vandet. Serveres med Kartofler, rørt Sennep og smeltet Smør eller Sennepssauce.

Fisk gaar ikke saa let i Stykker, naar man koger den i en Fiskesie; i Mangel deraf paa en Tallerken ombundet med en Serviet, saa den kan tages op af Vandet, uden at Fisken beskadiges.

Plukfisk.

Man piller Fisken fra Benene og kommer den — sammen med kogte, ituskaarne Kartofler — i en Sauce, lavet af Mel, bagt i Margarine med en Theskefuld tør Sennep og spædt op med Mælk, saa den bliver passende jævn; Salt tilsættes. Til Plukfisk kan man bruge Levninger af Klipfisk, Torsk og Gedde. I Stedet for

Sennep kan man tilsætte hvid Peber. Man kan riste eller bage Franskbrødskiver i Margarine, lægge dem paa et Fad og hælde Fisken op derover.

Fiskegratin.

En Kop Mel bages i Margarine og spædes derefter med Mælk, indtil det bliver som en tynd Grød; heri kommes lidt Salt, hvid Peber og 2 à 3 Æggeblommer, samt en Tallerken grofthakket Fisk, befriet for Skind og Ben, og tilsidst de piskede Hvider. Et Fad eller en Form smøres og strøes med Rasp, (tørret, stødt Brød); Gratinen hældes deri, strøes ovenpaa med Rasp og bages i Ovn en Time. Serveres i Formen med et Omeletbaand eller en Serviet omkring; spises med smeltet Smør og ristet Franskbrød.

Til Fiskeretter, hvor der skal serveres smeltet Smør til, kan man godt bruge halv Margarine.

Stegt Torsk.

Til at stege benyttes smaa Torsk eller Halestykket af større; naar Fisken er renset, og Hoved, Hale og Finner er skaaret af, skæres den i passende Stykker, vaskes godt og strøes med lidt Salt, hvori den staar 2 Timer; skylles derefter og lægges paa et skraatliggende Brædt, at Vandet kan løbe af. Fisken vendes i Mel blandet med stødt Tvebak, steges i en hed Pande med Margarine og Stegefedt eller Klaret. Spises med kogte Kartofler, og som Sauce, det Fisken er stegt i, og som for hver Pandefuld Fisk skrabes rent af i Sauceskal og holdes varm. (Fisk bør altid spises af varme Tallerkener).

Flynder.

Naar Hoved og Hale er skaaret af Fisken, og den er renset — Rognen bliver deri —, flaas Rygskindet af, og Bugskindet skrabes godt. Fisken skylles i flere Hold koldt Vand; skal den steges, strøes den med Salt og staar et Par Timer; skal den derimod koges, sættes den 2 Timer i koldt Vand, og den sættes derpaa over Ilden i kogende Vand med Salt og 2 Spiseskefulde Eddike.

Hvidling.

Denne Fisk er god, men den taaler ikke at gemmes, og maa derfor renses strax, efter at den er fanget; den sættes over Ilden i kogende Vand med Salt og koges som Torsk. Serveres med kogte Kartofler og smeltet Smør med Peber, Salt og lidt Citronsaft — i Mangel deraf lidt Eddike — eller med smeltet Smør og hakket Persille.

Kuller.

Kuller behandles som Torsk og Hvidling, naar den koges, men bruges ofte til Fars, da den knap er saa velsmagende.

Kogte Rødspætter.

Disse behandles som Flynder; de behøver ikke at flaas, men skrabes godt paa begge Sider. Kan lettest skrabes blaa og blanke, ved at man et Øjeblik dypper dem i kogende Vand. Serveres med kogte Kartofler, smeltet Smør med hakket Persille, eller med Persillesauce, lavet af lidt Mel, bagt i Margarine og spædt med Mælk eller Fiskesuppen, den hakkede Persille kommes i og faar et Opkog, Salt tilsættes, og et Stykke Margarine røres i Saucen ved Anretningen.

Stegte Rødspætter.

Efter at de er rengjort, staar de som andre Fisk, der skal steges, 2 Timer strøet med lidt Salt, skylles, dyppes i pisket Æg, vendes i stødt Tvebak og steges. Serveres med kogte Kartofler og Stegesaucen fra Panden. Forskellige stuvede Grøntsager smager godt hertil.

Tunger.

Denne Fisk er fin og velsmagende og mere fast i Kødet end andre Flyndere; den er — saavel som store Rødspætter — god til Filet, men anvendes ogsaa baade kogt og stegt — mest stegt — og behandles og anrettes som Rødspætter.

Skrupper.

Disse steges som Regel, men maa flaas før Stegningen, og kan ikke som Rødspætter gøres i Stand ved Skrabningen; de steges og serveres som Rødspætter, og smager udmærket godt, naar man kan faa dem friskfangede.

Pigvar.

Det er en fin og velsmagende Fisk; ved Rengøringen bliver Hovedet siddende, og man tager Indvoldene ud gennem et Tværsnit paa Bugsiden under Gællelaaget. Fisken flaas ikke, men børstes godt i Salt med en stiv Børste — navnlig ovenpaa, skrabes med en Kniv, saa at alt Slimet kommer af, og skylles derefter i flere Hold koldt Vand; den koges hel og sættes over Ilden i koldt Vand med Salt og koger smaat en god halv Time — mere eller mindre efter Fiskens Størrelse En Pigvar paa 5 Pund er nok til 10 Personer. Naar den er kogt, tages den strax op, for at Vandet kan løbe af den, og lægges paa et Fad med Bugen opad;

man kan før Anretningen skære Fisken paa langs nedad paa begge Sider, og fra Midten gøre flere Tværsnit for at lette denne. Fisken anrettes med smaa, skrællede, kogte Kartofler og Kruspersille, og serveres med hollandsk Sauce i Sauceskaal. — (Finnnerne klippes ikke af en Pigvar saa lidt som af Helleflynder, da disse anses for en Delikatesse; naar Finnerne slipper, er Fisken som Regel kogt).

Kogt Helleflynder.

Fisken flaas, skæres i Stykker og koges som Torsk; hvis Fisken er meget tyk, sættes den over at koge i koldt Vand. Serveres med hollandsk Sauce.

Stegt Helleflynder.

Kødet skæres fra Benene (Filet) og skæres i pæne aflange Stykker, strøes med hvid Peber og Salt og steges i Klaret tillige med nogle ituskaarne Løg. Fisken steges lysebrun, og naar den er stegt igennem tages den af Panden, lægges paa et varmt Fad og dækkes. Mel bages i Panden med den Klaret, som Fisken er stegt i, spædes med Bouillon og krydres med Peber og Salt, Saucen hældes over Fisken, som serveres med kogte Kartofler.

Helleflynder som Bøf.

Fisken skæres i passende Stykker uden Ben, strøs med Paprika og Salt, steges i Smør eller Klaret. Brunet Smør med Løg lægges over Bøffen. Store Fisk kan tilberedes paa samme Maade.

Kogt Gedde.

Gedde skrabes ikke, og koges helst hel med Hoved; naar den er rengjort, vaskes den godt. Skindet

pensles med Eddike og strøes med Salt. Har man ingen Fiskesi, kan man, efter at Gedden er bundet sammen med Hale og Hoved, komme den i en Serviet og koge den i Saltvand. Serveres med smeltet Smør og reven Peberrod for sig, samt skrællede Kartofler. — Før Anretningen kan man pynte Fadet med Kruspersille.

Kogt Hornfisk.

Naar Fisken er rengjort, skæres den i Stykker og koges i Vand med Salt, lidt Eddike, nogle Peberkorn og et Par Laurbærblade. Man laver hertil Persillesauce med lidt Eddike i.

Stegt Hornfisk.

Naar man skærer Hovedet af Fisken, tager man Indvoldene ud, uden at skære denne op; Fisken skæres i Stykker og disse vaskes derefter godt af, fyldes med Kruspersille og lidt Margarine og steges i Klaret. Udmærket til koldt Bord.

Hornfisk i Karri.

Naar Fisken er kogt som ovenanført — men med knap Vand samt et Løg —, tages Stykkerne op; man laver en Sauce af Mel, bagt i Margarine med en Theskefuld Karri og spædt op med Fiskesuppen, til den bliver passende jævn, og Fisken faar heri et Opkog. Serveres med kogt Ris, som man kan forme i en Rand, vende den paa Fadet og hælde Fisken op deri.

Hornfisk i Gelé.

Fisken flækkes og Benene tages ud, skæres derefter i pæne Stykker og koges i Vand med Salt, Eddike, et Par Laurbærblade, et Løg og Peberkorn. Naar Fisken er kogt, tages den op. Er Suppen for salt, kommer man lidt mere Vand i og opløser nogle Blade Husblas deri (ca. 6 à 8 Kvt. til 1 Pot), efter at Suppen først er siet igennem en Gelépose. Geleen bliver klarere, hvis man, før Suppen sies, giver den et Opkog med 2 Æggehvider og de knuste Skaller. Fisken lægges i en Geléform, Skaal eller Rand, og Suppen hældes over; naar den er stiv, vendes den og garneres med Kruspersille.

Filet af Tunger og Rødspætter.

Tungerne skrabes, Rødspætterne flaas og skylles derefter; skæres i fire Stykker fra Benene, dyppes i pisket Æg, vendes i stødt Tvebak og steges lysebrune i Klaret. Smaa kogte Kartofler kommes paa et Fad og overhældes med hollandsk Sauce — eller Asparges og Rejer — og de stegte Stykker lægges om Kanten. Man kan, i Stedet for at stege Stykkerne, sammenrulle dem og koge dem i Vand, Salt og lidt Eddike; naar de er kogte, hældes de op paa det Fad, hvori de skal anrettes og overhældes med en Sauce af Mel, bagt i Margarine, spædt op med Bouillon og Fiskesuppe, krydret med hvid Peber, Salt og Citronsaft; i Mangel heraf lidt Eddike. Om man vil, kan man lige før Anretningen komme et Par Æggeblommer i, udrørte i Vand.

Klipfisk.

Finnerne afklippes og Fisken skæres i passende Stykker; den sættes i Blød i lunkent Vand Dagen forud; før Kogningen skrabes Skællene men ikke Skindet af, og Fisken koges med lidt renset Soda en halv Time; anrettes paa et fladt Fad med Skindet opad og serveres med kogte Kartofler og Sennepssauce eller smeltet Smør, hertil kan ombydes hakkede haardkogte Æg.

Kogte Sild.

Naar Sildene er rensede og skrabede, skylles de godt og strøes med Salt, hvori de staar i 2 Timer; de koges derefter i Vand med et Par Spiseskefuld Eddike, hel Peber, Laurbærblade og Løg, koge kun nogle Minutter, tages derefter op og serveres med kogte Kartofler og hollandsk Sauce.

Stegte Sild.

Disse behandles som foranført, men før de steges, skæres tre smaa Snit paa hver Side; de vendes i Mel blandet med stødt Tvebak, og steges i Margarine og Klaret. Kogte pillede Kartofler eller stuvede serveres til samt Stegesaucen. Stegte Sild, som levnes fra Middagsmaden, kan skæres i pæne Stykker og lægges lagvis ned med Løgskiver, Laurbærblade, Peber, lidt Sukker og Salt; de overhældes med Fiskesuppe eller Buillon og Eddike, halvt af hver Slags. Spises til Smørrebrød, og kan paa et koldt Sted opbevares i flere Dage.

Spegesild.

Sild, som skal saltes, maa ikke komme i Vand; de gælles og Indvoldene tages ud; strøes med rigtig groft

Salt og staar deri til næste Dag. Sildene stryges godt op af Lagen, og sættes da lagvis paa Ryggen i en Krukke skiftevis med Hoved og Hale til begge Sider; for hvert Lag Sild et Lag Salt, lidt Laurbærblade og nogle hele Peberkorn; saadan bliver man ved, til Krukken er fuld, og de trykkes for hvert Lag godt sammen; lidt Pres lægges paa, og de opbevares paa et koldt og tørt Sted.

Frokostsild.

Spegesild lægges i Mælk 6 Timer, flaaes derefter, flækkes, og Rygraden tages ud tillige med de øvrige smaa Ben; Stykkerne pudses pænt af, lægges Side om Side med Hoved og Hale skiftevis paa en flad Tallerken eller Glasskaal; de belægges med tynde Løgskiver, strøs med lidt Peber og overhældes med Eddike.

Sild i Slobrok.

Sildene blødes godt ud i Mælk, de flaas og Hoved og Hale skæres af; de skæres op i Ryggen, Rygbenet tages ud, og de vaskes derefter godt indvendig, strøes med stødt Peber og fyldes med hakket Løg, lægges atter sammen og ombindes paa Midten med en Traad. Hver Sild svøbes nu ind i et hvidt Skrivepapir, som maa være smurt godt; de lægges paa en Rist over Gløder, eller steges paa en Pande og brunes paa begge Sider. Papiret tages af; serveres varme til stuvede Kartofler eller som Frokostret.

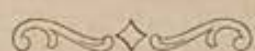
Røget, stegt og kogt Makrel.

Denne Fisk anvendes mest røget til koldt Bord, men smager udmærket som Middagsret, stegt paa Pan-

De danske Konservesfabrikker

J. D. Beauvais,

Lyngbyvej 83, KØBENHAVN, Str.



Kødsuppe paa Flasker,

kraftig — økonomisk.

Frokost-&Middagsretter,

velsmagende! billige!

Syltetøj og Safter,

hjemmesyltede.

Leverpostei

i 1 Pd.s, ½ Pd.s, ¼ Pd.s Daaser.

Konserverede Asparges, Ærter og alle andre Grøntsager.

Faas i enhver velassorteret Kolonial- og Delikatesseforretning.

Guldmedaille i Paris 1900.

den og spist til stuvede Kartofler, Blomkaal, Asparges eller Røræg. (Røgede Sild kan anvendes paa samme Maade.) Makrelen spises ogsaa kogt; den kommes i kogende Vand med Salt, Løg, Peberkorn og Eddike samt et Par Laurbærblade, koger et Kvarter over svag Ild og tages op. Serveres med skrællede kogte Kartofler og hollandsk Sauce eller Sauce, lavet af Fiskesuppen: Man bager Mel i Margarine, spæder op med den siede Fiskesuppe, saa Saucen bliver passende jævn; den smages tilpas med Salt og Eddike, der ikke maa være meget sur, og legeres før Anretningen med 1 à 2 Æggeblommer, rørt ud i lidt koldt Vand.

Suder.

Disse anvendes mest kogte, men maa, før Indvoldene tages ud, skylles i hedt Vand, for at Slimen kan komme af; de skrabes, rengøres og vaskes godt udvendig og indvendig i koldt Vand, skæres i Stykker og strøes med Salt, hvori de staar en Time. Vand, og om man har lidt Bouillon, sættes over Ilden, men ikke mere, end det kan staa over Fisken; heri kommer man et Par Løg, 5 à 6 Peberkorn, 1 Laurbærblad, lidt Margarine, Salt, Eddike og ganske lidt Sukker; naar det koger, kommes Fisken i og koger til den er mør, tages da op og lægges paa et Fad og holdes varm. Suppen sies, sættes over Ilden og jævnes med Mel, rørt ud i Margarine; den hældes over Fisken, som serveres med ristet Franskbrød.

Kogt og stegt Stenbider.

Den bedste Maade at anvende denne Fisk paa er vistnok i Gelé. (Se Hornfisk i Gelé.) Stenbider flaas

ved Rengøringen, skæres i Stykker og koges i Saltvand. Serveres med kogte Kartofler og hollandsk Sauce. — Naar Fisken skal steges, skæres den i Skiver, vendes i Mel med Peber og Salt og steges i Margarine og Klaret; hertil ogsaa Kartofler og Stegesaucen.

Syltesild.

Hertil er Efteraarssild bedst, men Foraarssild kan godt bruges. Sildene gælles straks, lægges 24 Timer i Eddike, der er blandet halvt med Vand. Derpaa stryges de af og lægges lagvis med en Krydderblanding af 1 Pund Salt, 1/2 Pund Sukker, 2 Kvint Peber, 2 Kvint Allehaande, 1 Kvint Nelliker, 1/2 Kvint spansk Humle; kan bruges efter kort Tids Forløb.

Spegesild med Kartofler og Løgsauce.

Sildene udblødes, flaaes og skæres i fire Stykker og spises til kogte Kartofler med Løgsauce. Denne laves af Mel, bagt i Margarine, hvori man kommer rigelig ituskaarne eller hakkede Løg, spædes op med lidt Mælk, indtil Saucen er passende jævn — ikke for tynd —, lidt Salt tilsættes.

Kryddersild.

Sildene renses og stryges af og lægges 24 Timer i Vand og Eddike — halvt af hver; de tages derefter op og stryges atter af med Haanden, lægges ned i en Krukke som Spegesild, Side om Side, med Ryggen nedad og skiftevis et Lag af Salt. Man blander nu en

Kop Sukker med to Spiseskefulde spansk Humle, en do. Peber, en do. Nelliker, en do. Allehaande (groft stødt) og en do. Salpeter samt nogle ituskaarne Laurbærblade. Ovenpaa hvert Lag Salt strøes noget af Blandingen, og man bliver saaledes ved, indtil man er færdig; øverst saavelsom i Bunden lægges et godt Lag Salt med Krydderier.

Et Laag, der kan gaa ned i Krukken, lægges over, og den sættes paa et tørt Sted.

Stegte Aal.

Aalene flaas, gøres rene, skæres i Stykker og strøes med Salt, hvori de ligge et Par Timer; de aftørres, vendes i Mel og steges i Klaret og Margarine (eller Smør). Serveres med Stegesaucen til samt skrællede kogte Kartofler og Eddike, eller Kartoffelmos.

Kogte Aal.

Aalene behandles som ovenanført og koges i Vand med Salt, til de er møre; tages da op og afløbe; de serveres med hollandsk Sauce eller anrettes om Kanten paa et Fad med stuvede Syrer. Hertil ristet Franskbrød.

Aal i Gelé.

Bouillon af Kalvekød sættes over Ilden at koge med Laurbærblade, hel Peber, Eddike og Salt; klares med et Par Æggehvider og de knuste Skaller, hældes igennem et tyndt Klæde, saa Suppen bliver klar, sættes

atter over Ilden, og nogle Blade Husblas opløses deri, 6 à 8 til en Pot Bouillon. Kogte Stykker af Aal lægges i en Form, og Bouillonen hældes over; naar denne er stiv, vendes den om paa et fladt Fad.

Fiskerulletter.

Tiloversbleven Fisk befries for Skind og Ben og hakkes med et Par benløse Sild eller Anschovis, der ogsaa er befriet for Skind og Ben. Lidt tyk Sauce med rigelig Margarine røres i, saa det bliver som Grød. Nu bager man smaa tykke Pandekager paa den ene Side, lægger en Skefuld Fisk paa, ruller dem sammen, sætter dem ved Siden af hverandre i en Stegepande og overhælder dem med lidt smeltet Margarine. Naar Fisken er gennembagt, er de færdige; hvis de bliver for brune, kan man lægge et Stykke Papir over dem.

Saucer.

Man kan til daglig Madlavning altid bruge Margarine i Stedet for Smør (Klaret og Stegefedt er udmærket at brune i sammen med Margarine) baade til hvid og brun Sauce, men man maa til brun Sauce — saa vel som til hvid — komme Melet i Gryden, naar Margarinen er smeltet — da denne ikke kan brunes ene, men tidt vil sætte et Lag paa Bunden af Gryden — og brune begge Dele sammen under stadig Omrøren ikke over for stærk Ild, og man maa nøje passe paa, at intet lægger sig fast paa Bunden af Gryden. Melet brunes godt, for saa meget som muligt at undgaa Tilsætning af Soya, da Saucen derved — navnlig Skysauce — mister noget af sin Velsmag. Naar man skal til at spæde Jævningen op, maa man ikke komme for meget vaadt paa ad Gangen, og ikke spæde op igen, før Jævningen er helt bagt ud, da der ellers let bliver smaa Knaster i Saucen. Naar Sauce eller Suppe skal legeres (jævnes) med Æggeblommer, maa disse ikke kommes i, før Gryden er løftet af Ilden (Æggeblommerne røres ud med lidt koldt Vand og siden med noget af den Sauce eller Suppe, som skal legeres, og hældes derpaa i under stadig Omrøren). Dersom Sauce eller Suppe koger, efter at den er legeret med Ægge-

blommer, vil den skille ad. Træffer det, at Saucen bliver for tynd, kan man røre et Stykke koldt Smør i lige før Anretningen, men den maa derefter ikke koge; den kan ogsaa jævnes med lidt Sagomel, rørt ud i koldt Vand.

Rørt Smør.

Smørret røres med et Par Theskefulde varmt Vand, indtil det er hvidt. Skal Smørret benyttes til Fisk, kommer man lidt Citronsaft og stødt hvid Peber deri.

Skarp brun Sauce.

En Spiseskefuld Mel brunes i Margarine tilligemed et Par ituskaarne Løg og et Laurbærblad; spædes med Bouillon, til Saucen er passende jævn, og krydres med Peber, Sukker og Salt, samt en Theskefuld Sennep, rørt ud med lidt Eddike; den sies og serveres. (Denne Sauce er udmærket at varme kogt Oxekød i, serveret med brunede Kartofler).

Brun Flødesauce.

En halv Spiseskefuld Mel brunes godt med ganske lidt Sukker i Margarine og spædes op med Fløde; (baade sur og sød kan anvendes), lidt Salt tilsættes og, om man vil, et Stykke koldt Smør. Er Saucen lavet af sur Fløde sies den. – Man kan i Stedet for Fløde bruge sød Mælk, men saa maa man tage lidt mere Mel; dersom Saucen behøver det for Farvens Skyld, kan man tilsætte lidt Soya; (lidt Sky gør en god Virkning paa denne Sauce).

Brun Kaperssauce.

Brun bagt Jævning spædes op med Fiskesuppe eller Bouillon og krydres med Citronsaft, stødt hvid Peber, Salt og Kapers (en lille Skefuld Kapers til hver Pægl Bouillon).

Hvid Kaperssauce.

Den tillaves som brun, men Jævningen brunes ikke, men kun bages, og naar Saucen er færdig, legeres den med et Par Æggeblommer.

Brun Løgsauce.

Mel bages og brunes i Margarine tilligemed rigelig ituskaarne Løg og spædes op med Sky eller Bouillon; krydres med et Par Laurbærblade, lidt Salt, Sukker, Peber og ganske lidt Timian, samt en Spiseskefuld Rom. Saucen koger op og sies før Anretningen.

Hvid Løgsauce.

En Spiseskefuld Mel tilligemed et Par ituskaarne eller hakkede Løg bages i Margarine og spædes op med Mælk, lidt Salt tilsættes og, om man vil, lidt hvid Peber.

Sellerisauce.

En stor Selleri skæres i Stykker og koges mør i Bouillon eller Fiskesuppe og drives derefter igennem en Sigte; ganske lidt Mel bages i Margarine og opspædes med Sellerisauce; den koger op og krydres med hvid Peber, Salt og Sukker. Selleri, skaaret i smaa

Firkanter, kunne koges i Bouillonen, tages op, naar de er møre og siden kommes i Saucen.

Peberrodsauce.

Hvid bagt Jævning spædes med Bouillon, til den er passende jævn; lidt Korender, Sukker, Salt, Eddike og den revne Peberrod kommes i, og Saucen koger smaat i 10 Minutter. Dersom Peberroden ikke bruges med det samme, den er revet, trykkes den sammen, overhældes med Eddike og tildækkes for ikke at blive mørk.

Sennepssauce.

En Spiseskefuld Mel og en Theskefuld Sennep bages i Margarine og spædes med Mælk, lidt Salt kommes i, og Saucen serveres helst med det samme.

Persillesauce.

Hvid bagt Jævning spædes med Mælk — eller med Fiskesuppe, naar Saucen skal benyttes til Fisk — lidt Salt og hakket Persille tilsættes, og Saucen faar et Opkog. Ved Anretningen kan man røre et Stykke kold Margarine i.

Hollandsk Sauce (fin).

20 Kvt. Smør røres med lidt hvidt Sukker, 5 Kv. Mel og fire Æggeblommer. Naar det er blandet, sættes det over svag Ild og røres stadig, idet man lidt efter lidt tilsætter kogende Vand; Saucen maa ikke koge, men tages af Ilden, saa snart den er tyk, og man

rører da 10 Kv. Smør, lidt Citronsaft og Salt, om det behøves, i den.

Hollandsk Sauce (billig).

Mel bages i Margarine og spædes med kogende Vand eller Fiskesuppe; naar den er jævn og har kogt op, krydres den med lidt Salt, Sukker og Eddike, tages af Ilden og legeres med et Par Æggeblommer.

Saftsauce.

Alle mulige Slags Saft kan benyttes til Sauce, men Ribs og Hindbær blandet smager bedst. Saft og Vand blandes og sættes over Ilden; naar det koger skummes det, og jævnes med Kartoffelmel rørt ud i koldt Vand; Sukker tilsættes efter Smag. I Frugttiden kan man tage frisk Frugt, koge den i Vand med et Stykke Kanel, hvorefter den afsies; Saftvandet hældes i Gryden, faa et Opkog, tillaves med Sukker og jævnes med Kartoffelmel. Om man vil, kan man koge nogle smaa Stykker Vanille sammen med Frugten, men disse maa da, saa vel som Kanelet, tages op, naar den afsies og igen kommes i Saften.

Crêmesauce Nr. 1.

25 Kvt. Melis røres med 5 Æggeblommer, og heri rører man lidt efter lidt 2 Pægle kogende sød Fløde. Den sættes over Ilden og røres uafbrudt, indtil den bliver tyk, men maa ikke koge, stødt Vanille kommes i; den tages af Ilden og røres stadig, indtil den er kold.

Crêmesauce Nr. 2.

2 Æggeblommer røres med 2 Skefulde Sukker. heri kommes 2 Theskefulde Mel, det røres lidt efter lidt ud med 2 Pægle sød Mælk; den sættes over Ilden med et Stykke Vanille — eller stødt —, røres, til den koger, og tages da straks af Ilden, men maa røres indtil den er afsvalet.

Svedskesauce.

En lille Tallerken Svedsker vaskes godt i nogle Hold lunket Vand; de koger derefter lidt, saa Stenene kan tages ud; disse knuses og Kernerne pilles ud, de knuste Stene koges et Kvarter i det Vand, Svedskerne har kogt i, hældes igennem Sigten, det afsiede sættes atter over Ilden og koger med Kernerne og Svedskerne til disse moses ud. Tillaves med Sukker og jævnes med lidt Kartoffelmel. Denne Sauce er ubetinget bedst til tyske Klumper.

Stege og andre Kødretter.

Kødet til de forskellige Slags Stege maa før Stegningen vaskes godt i flere Hold koldt Vand. Naar Kalvesteg er spækket, overskænkes den med kogende Vand, da den derved bliver lettere at brune. Til Spækning kan benyttes baade fersk og salt fedt Flæsk; man skærer dette i firkantede Strimler ca. 1 Tomme lange; disse stikker man med en Spæknaal eller en spids Kniv ind i Kødet og ud igen et lille Stykke derfra, saa begge Ender stikker frem; saadan bliver man ved med smaa Mellemrum hele Stegens Længde og Række efter Række, indtil Stegen er spækket overalt — dog maa man krydse Spækningen, saa denne bliver sat udfor Mellemrummene i den foregaaende Række. Man kan ogsaa stikke Spækstrimlerne lige ned i Stegen, hvilket ser pænt ud, naar den skal udskæres kold. Lammesteg spækkes med Persille; man stikker med en Kniv Huller i Stegen, og fylder disse med skyllet Krusper-sille, som Stilkene er pillet fra.

Smaa Stege bliver som Regel bedst ved at steges i Gryde, da de lettere bliver tørre i en Ovn. — Alle Stege maa først brunes paa den Side, som ved Anretningen skal vende opad. Fedt eller Klaret og Margarine, som Stegen skal brunes i, maa være godt hedt,

før det kommes i, og Stegen maa da jævnlig rystes og drejes rundt, indtil den er brun, for at den ikke skal hænge fast i Gryden — navnlig maa man være meget paapasselig med Flæskesteg og komme rigelig Fedt under, da Sværen let hænger i; denne skæres med en skarp Kniv i smaa Firkanter, før Stegen kommes i Gryden. Sværen paa Flæskesteg bliver bedst, naar denne steges i Ovn, da den bliver blød i en Gryde.

Naar en Steg er brun, kommer man lidt Salt, Vand eller Øl ved, og den steger under Laag; man maa lægge Mærke til, om det vaade damper bort fra Stegen, og man maa da spæde andet ved for at faa Sky til at lave Sauce af.

Vil man stege i en Ovn, maa denne være godt hed, før Stegen sættes ind; denne lægges paa Panden med den Side opad, som ogsaa skal vende op ved Anretningen. Naar Stegen sættes i Ovnen kommer man samtidig lidt Salt og Vand ved den, og den dryppes jævnlig med Stegesauce.

En lille Steg steges i $1^1/_2$ Time — en stor i 2 à 3 Timer. Naar Stegen er stegt, tages den op, og Stegesaucen sies op i en Skaal; det brune i Gryden eller Stegepanden skrabes løs, lidt kogende Vand skænkes paa, og det koger lidt, sies derefter op i Skaalen til det øvrige, og alt Fedtet skummes af; Stegen sættes atter i Gryden med ganske lidt Vand for at holdes varm til Anretningen. Nu bruner man Mel i Margarine eller Stegefedtet og spæder op med Sky; har man ikke nok, tages lidt kogende Vand til Hjælp; man kan ogsaa — men kun lige før Anretningen — spæde Saucen med lidt Fløde eller Mælk, hvilket giver en god Smag. — Lidt Salt kommes i. — Hvis man ikke bruger al

Saucen paa en Gang, holder den sig bedst for ikke at blive sur, naar der ikke er Fløde eller Mælk i.

Sursteg.

Stegen bankes godt paa alle Sider, og indgnides med Salt, Peber, Nelliker og lidt Salpeter, lægges i Blød i Eddike og Øl — halv af hver samt nogle ituskaarne Løg; den ligger i denne Blanding i 4 Dage og vendes daglig, hvorpaa den tages op for at afløbe og kommes derefter i en hed Gryde med Klaret for at brunes; naar Stegen er brun, hældes nogle Skefulde af Blandingen over samt lidt Vand eller Bouillon, Peber og Laurbærblade, og den steger, til den er mør; Stegesaucen hældes fra og sies. Mel brunes i Klaret og spædes med Stegesaucen, indtil Saucen er passende jævn; den smages til Pas med Krydderier og Salt, og serveres i Sauceskaal til Stegen samt kogte Kartofler og Stikkelsbærgelé.

Stegt Kalvebov.

Den — saa vel som anden Kalvesteg — lægges helst i Mælk et Par Dage, før den skal steges; vaskes da godt af, Skanken hugges af, og Benet tages ud; den fyldes med Kruspersille, blandet med lidt kold Margarine, syes sammen, spækkes og steges i en Gryde. Skanken og Benene kan anvendes til en eller anden jævn Suppe.

Bankekød.

Skært Oksekød skæres i pæne Stykker og bankes paa begge Sider; Mel, stødt Tvebak, Peber og Salt blandes, Kødet vendes deri og brunes over en rask Ild i Klaret paa Panden. En Skefuld Mel brunes i Mar-

garine tilligemed nogle revne Løg i en lille Gryde, spædes med Vand eller Bouillon og lidt Peber, Nelliker, Salt og et Par Laurbærblade tilsættes; det brunede Kød kommes heri at koge, til det er mørt. Kødet anrettes i Saucen og serveres med kogte Kartofler eller Kartoffelmos.

Fyldt Kalvebryst I.

Et Kalvebryst koges. Benene udtages, Brystet afkøles, besmøres med en god Kødfars, hvoraf der ogsaa sættes en Kant om Brystet. Et Stykke Papir lægges over, og Brystet sættes i Ovnen, til Farcen er kogt, i en Stegepande med Suppe eller Vand med Salt. Inden i kommes en Stuvning af Asparges, Hummer eller Rejer.

Fyldt Kalvebryst II.

Kalvekødet løsnes fra Benet og gnides indvendig med Peber og Salt, fyldes enten med Brødbolledejg eller Farce. Brystet steges; der maa ikke være for megen Sky ved under Stegningen. Spises med Gemyse eller Kartofler og Sauce. Trøfler kan kommes i Kødfarcen, og da ogsaa i Saucen, som gives til.

Kalvebryst med Gemyse.

Kalvebrystet hugges itu som til Frikasé og koges godt halv mørt i meget lidt Vand med Salt. I en Form lægges Gulerødder, Selleri, Persillerødder, Asparges eller Blomkaal, derpaa Kødet, Smør stikkes ind imellem, ligesom flere Røddcr puttes ind overalt, tilligemed nogle Løgskiver; det hele dækkes med et Lag Rødder og overhældes med den Suppe, hvori Kødet er kogt. Formen sættes i Ovnen i en Pande med Vand, et

Stykke Papir lægges over, og koges, indtil Kød og Rødder er møre. Retten serveres paa et fladt Fad, Saucen, som er ved, serveres i Sauceskaalen.

Spækket Lammekød.

En Lammekølle, hvoraf Fedt og Skind er pillet, bankes med en Kødhammer, indtil Kødet er blødt at føle paa, og det gnides derefter godt over det hele med et overskaaret Løg. Nu lægges det i 3 Dage i Eddike med Laurbærblade, hel Peber, hakket Persille og en lille Smule Timian, og vendes daglig; derefter tages det op, aftørres og spækkes med Flæskestrimler, der er dyppet i Salt, Peber og Allehaande, og steges derpaa. Man rører lidt Ribssaft i Saucen. Stegen serveres med skrællede, kogte Kartofler, samt en eller anden Slags Grøntsager.

Indbagt Skinke.

En Skinke koges i 20 Minutter og Sværen skæres derefter af; Skinken smøres da straks med pisket Æg og overstrøes med stødt Tvebak, sættes ind i en hed Ovn og steger med lidt Vand under som anden Steg, indtil den er mør.

Svinemørbrad.

Denne strøes med Salt og Peber og brunes i rigelig Margarine og Fedt eller Klaret, man kan ogsaa smøre den med pisket Æg og dyppe den i stødt Tvebak. Naar den er brun, kommer man lidt Sky eller Buillon paa Panden og lader den stege færdig derved. Den serveres med skrællede, kogte Kartofler og Saucen, den er stegt i, samt Tyttebær eller Solbær.

Spækket Svinemørbrad.

Mørbradene spækkes med fine Strimler Flæsk — grønsaltet eller røget —, de kommes i en Gryde med ophedet Margarine eller Klaret for at brunes lyst paa alle Sider; derefter hældes lidt Sky eller Suppe ved dem, i Mangel deraf Vand samt lidt Salt; de vendes jævnlig og steger smaat en lille halv Time. Lidt Fløde eller Mælk kommes i Gryden, og Saucen jævnes med lidt Hvedemel, rørt ud med lidt kold Margarine og lidt af Stegesaucen. Anrettes i Saucen med skiællede, kogte Kartofler eller ogsaa stegte Kartofler samt Tyttebær.

Filet med Løg.

Fileten spækkes med Flæsk i to Tommer lange Strimler, og den kommes derpaa i Gryden med hed Klaret eller Margarine for at brunes; man lægger Fileten med den spækkede Side nedad, vender den hurtig om paa den anden Side for at Porerne overalt kan trække sig sammen, saa at Kraften kan blive i den; naar den er brun, kommes lidt Salt og Vand eller Sky ved den, og den steger under Laag $^{3}/_{4}$ Time. (Naar man vender en Steg, skal man bruge en stiv Ske og ikke en Gaffel, da Saften løber ud af Stegen, hvis man stikker i den.) Et Stykke Margarine eller Klaret kommes i en Kasserolle, og heri koger man en god Haandfuld pillede Løg saa længe, indtil de har indsuget Margarinen; man drysser da en Skefuld Sukker over og ryster Løgene i Kasserollen, indtil Sukkeret sætter sig fast paa dem; de overhældes da med Sky og koger under Laag, til de omtrent er møre (lidt af den Sky, der er ved Løgene, dryppes over paa Stegen). Laaget tages af og Saften koges ind, saa den kan sætte sig

som en Glasur om Løgene; de tages da op og holdes varme. Lidt Vand eller Suppe hældes i Løggryden, for at den kan koge af. Mel brunes i Margarine og spædes op baade med Stegesaucen og Saften fra Løgene til det bliver en passende jævn Sauce, der krydres med Salt og ganske lidt Peber. Fileten anrettes paa et Fad med Løgene omkring, og serveres med brunede eller skrællede, kogte Kartofler samt Tytte- eller Solbær.

Ribbensteg.

Ribbenene knækkes nogle Gange og brunes — ikke over for rask Ild; naar de er brune, kommer man lidt Vand og Salt ved, og de steges møre. De tages derefter op; Skyen hældes igennem en Sigte og Fedtet skummes af. Mel brunes i Fedt eller Margarine og spædes op med Skyen til en passende Sauce; Stegen serveres med skrællede, kogte Kartofler og Rødkaal. Ribbensteg kan ogsaa fyldes med Svedsker og skrællede, ituskaarne Æbler, men maa da syes sammen. Syningen tages bort før Anretningen.

Stegt And.

Efter at Anden er rengjort udvendig og indvendig vaskes den godt af og gnides indvendig med Salt; derefter fyldes den med Svedsker og skrællede, ituskaarne Æbler, samt Kraase, Lever og Hjerte; Halsen skæres af og Anden syes for begge Ender; den brunes i en Gryde i Fedt eller Klaret; naar den er brun kommer man lidt Salt og Vand ved, og den steger under Laag til den er mør, ca. 1½ Time. Anden tages da op, Skyen hældes op, og Fedtet skummes af. Mel brunes i Fedt i en Gryde og opspædes med Skyen til en passende jævn Sauce. Serveres med brunede eller skræl-

lede, kogte Kartofler og Rødkaal. — Gaas steges paa samme Maade, men maa stege lidt længere; serveres ogsaa — saa vel som Flæskesteg — med Rødkaal.

Sprængt And.

Efter at den er rengjort, gnides den godt baade udvendig og indvendig med 2 store Haandfulde Salt og lidt Sukker og sættet derefter 4 Dage i Kælderen; den vaskes godt af, naar den skal bruges, og koger i Vand til den er mør (1 à 2 Timer). Den serveres med stuvede Asparges, Kaal eller Roer.

Stegte Kyllinger.

Baade af Høns, Kyllinger og andet Fjerkræ plukkes Fjerene tørre af Kroppen, de lange Fjer ribbes og Pindene klippes fra den yderste Spids af Fjerene, for at intet, som er anvendeligt, skal spildes; derefter skoldes Kroppen og pilles færdig og Haarene svides af, Indvoldene tages ud og den skylles godt. Kyllinger fyldes med Kruspersille og lidt Margarine; de steges lysebrune i Klaret eller Margarine og steges først paa Brystet; naar de er brune, kommes lidt Vand og Salt ved, og de steges møre ½ Time; man sier da Skyen op i en Skaal, skummer Fedtet af og bruger af dette til at brune Mel i til Saucen; naar det er brunt spæder man op med Skyen og lidt Fløde eller sød Mælk. Kyllingerne skæres midt over paa langs, og hver Halvdel i 2 eller 3 Stykker som Kyllingerne er store til; anrettes paa et Stegefad og serveres med Kartofler og Salat, Agurkesalat eller Stikkelsbærkompot.

Stegte Duer.

Duer steges som Kyllinger, men spækkes paa Brystet med smaa Flæskestrimler eller en Skive Flæsk bindes paa; de fyldes med en Fars lavet af Lever, Hjerte og Kraase, som hakkes fint; et Par Æggeblommer, lidt Korender, hvid Peber og Salt røres i revet Franskbrød, der først er blødt i Mælk og bagt i Margarine, og det hele blandes sammen. Saucen og Serveringen som til Kyllinger.

Engelsk Bøf.

Oksefilet eller Inderlaar, der har hængt i nogle Dage, skæres i tykke Skiver, som bankes, strøes med lidt Peber og Salt samt vendes i hakkede Løg; de brunes over rask Ild i rigelig Klaret eller Smør, men kommes ikke i, før dette er brunt. Naar Stykkerne er tagne af Panden, bruner man skaarne Løg i Stegesausen og lader den koge op med noget Sky, hvorefter den hældes over Stykkerne. Serveres med skrællede, kogte Kartofler.

Fransk Bøf.

Som ovenstaaende, men ingen Løg. Paa hvert Stykke Bøf lægges ved Anretningen en Smørkugle, der er trillet i hakket Persille. Skyen med et lille Stykke Smør i serveres til i Sauceskaalen.

Hakke-Bøf.

Oksekød skæres i Strimler og gaar en Gang igennem Kødhakkemaskinen tilligemed et Par ituskaarne Løg; det hakkede Kød dannes med en Kniv til pæne Stykker; naar man er færdig, kommer man Klaret i en

stor Pande for at brunes; Stykkerne vendes i Mel med Peber og Salt og brunes deri over rask Ild. Stykkerne lægges varme paa et Fad; rigelig ituskaarne Løg samt Mel brunes i Panden, spædes med Buillon, krydres med Salt og Peber og hældes over Bøfstykkerne.

Wiener Snitzel.

Kalvekød skæres i pæne ikke for tynde Skiver ud af Køllen, strøes med Peber og Salt, smøres med pisket Æg og vendes i stødt Tvebak; de steges lysebrune i Klaret og Margarine og vendes under Stegningen; de tages op paa et Fad og anrettes med en Citronskive omgivet af en Delikatessesild og lidt Kapers eller en Oliven paa hvert Stykke. Sky kommes paa Panden at koge med Stegesaucen og jævnes med en Smule brunet Mel, om det behøves. Saucen, samt skrællede, kogte Kartofler og Oliven — om man vil — serveres til.

Kalvekarbonade.

Man tager Karbonadestykker, knækker Benene over, saa de har en Længde af 3 Tommer, samt hugger Rygbenet fra. Nu skærer man med en skarp Kniv Benene fra hinanden, skraber Kødet fra Benet et Stykke ned, banker det godt, efter at Skindet er flaaet af, hakker det lidt med en Kniv og danner det pænt afrundet om det øvrige Benstykke. De smøres med pisket Æg og vendes i stødt Tvebak, samt steges lysebrune paa Pan- i Margarine og Klaret; de er stegte, naar de er faste, og tages da op paa et Fad; lidt Mel brunes paa Panden til Sauce, som spædes op med Sky til den er jævn, serveres til Karbonaden samt skrællede, kogte Kartofler, eller Grønærter stuvede.

Skinkekarbonade.

Røget Skinke skæres i Skiver, bankes og lægges et Par Timer i Mælk eller Vand, tages derefter op at afløbe, dyppes i revet Franskbrød og steges lysebrune paa Panden i Fedt eller Margarine. Serveres med Salat, Syrer, stuvede Kartofler eller Kartoffelsalat. — Man kan ogsaa stege Skinken som Bøf, vende Stykkerne i Mel og Peber, brune rigelig Løg og komme over samt servere den med skrællede, kogte Kartofler og Agurkesalat.

Frikadeller.

Disse kunne laves baade af Okse-, Kalve- og Svinekød (i Okse- og Kalvekød hakkes lidt Nyretælle). 1 Pund Kød hakkes fint med et Løg og et Par Skiver udblødt Franskbrød; derefter rører man et Par Skefulde Mel, lidt Peber, Allehaande og Salt, 2 Æg eller 2 piskede Hvider i. Det røres nu op med Mælk eller Fløde — lidt ad Gangen — ogarbejdes godt igennem indtil det bliver passende stift. Man steger Frikadellerne lysebrune — ikke ved for stærk Ild i rigelig Fedt eller Klaret, de sættes paa Panden med en Ske, som man hver Gang dypper ned i Fedtet; Frikadellerne spises med brun Sauce, lavet paa Panden, spædt op med Sky eller Bouillon, samt kogte Kartofler eller stuvede Grøntsager.

Denne Fars kan anvendes baade til Hvidkaalshoved, til Kødrand og Boller.

Frikadeller af kogt Kød.

Levninger af kogt eller stegt Kød hakkes fint tilligemed 2 gode Skiver røget Flæsk, 2 Løg og Fransk-



Østergades Materialhandel

anbefaler:

Parfume-Tabletter.

Ved at anbringe disse i Klæder, Skabe og Gardiner, udbrede de en behagelig Vellugt.

Eau de Sapin.

Ekstrait af frisk Gran.

Anvendt som Stænkevand eller i en Refraichisseur er den et udmærket Middel til at forfriske Luften i Værelser.

Parfumeret Haandbalsam.

Et fortrinligt Middel mod sprækkende Hud.

Tandmidler.

Rational Tandbørster,
„ Tandpulver,
„ Tandstikker.
Endvidere Tandsæbe og Mundspejle.

Stort Udvalg

af

engelske og franske Parfumer, Haarbørster og Kamme, Bade- & Toiletsvampe.

Ægte Johann Maria Farina Esprit d'Absalon.

Østergades Materialhandel,

Hj. af Ny Østergade, under Svane-Apoteket.

Telef. 328. **København.** Telef. 328.

brød, ublødt i Mælk. (Til en Tallerken Kød tages omtrent ligesaa meget Franskbrød.) Naar det er hakket fint, rører man ganske lidt Mel i, samt 3 Æg, Salt og Peber. Farcen skal være mere stiv, end af raat Kød. Frikadellerne steges lysebrune — ikke ved for rask Ild — og Skeen, man sætter dem paa Panden med, dyppes hver Gang godt i Fedtet.

Medisterpølse.

Pølsen lægges i en Pande med Vand og faar et Opkog, vendes og koger ligeledes et Øjeblik, Vandet hældes fra og Pølsen tages op, den lægges igen i Panden, efter at Klaret og Margarine er brunet sammen, og brunes paa begge Sider; tages derefter op paa et Fad. Sky, tilligemed det Vand Pølsen har kogt i, hældes paa Panden at koge sammen med Stegesaucen; serveres tilligemed skrællede, kogte eller brunede Kartofler.

Grilleret Kalvekød.

Kogt eller stegt Kød skæres i pæne Stykker, dyppes i pisket Æg eller Mælk, vendes i stødt Tvebak blandet med Mel, Salt og Peber, og brunes paa Panden i Klaret eller Margarine. Serveres med en eller anden Stuvning til, f. Eks. stuvet Makaroni, overstrøet med stærk reven Ost eller stuvet Kaal.

Grilleret Lammekød.

Naar Kødet er kogt, tages det op, Suppen trykkes af det med et rent Klæde; det smøres med pisket Æg og strøes med stødt Tvebak, blandet med lidt Mel og ganske lidt Peber og Salt og steges lysebrunt i Klaret

(hertil egner Brystet sig fortrinligt), Skysauce serveres til samt skrællede, kogte Kartofler, Syrer eller Spinat. Kødet kan ogsaa skæres i Skiver og brunes paa samme Maade.

Stegt Kalvelever.

Leveren flaas og skæres i tynde Skiver, lægges i Mælk eller Vand 1 Time, skylles derefter godt og lægges derefter op paa et skraatliggende Bræt for at afløbe; den vendes i Mel med Peber og Salt og brunes over rask Ild i Fedt eller Klaret; naar den er brun hældes Fedtet fra, og Leveren koger op og vendes i Bouillon eller Vand, som man hælder paa Panden, den tages op, og Stegesaucen hældes af i en Skaal; saadan bliver man ved indtil al Leveren er stegt. En Skefuld Mel og rigelig ituskaarne Løg brunes nu i Stegefedtet fra Panden og spædes op med Stegesaucen; Peber og Salt tilsættes og Saucen hældes over Leveren, der serveres med Kartofler og Rødbeder.

Stegt Lever (hel).

Leveren flaas og lægges i Mælk til næste Dag; vaskes godt af og spækkes med Flæskestrimler strøet med Salt og Peber, 1½ Tomme lange, der med en spids Kniv stikkes lige ned i Leveren; den vendes i Mel med Peber og Salt, kommes i en hed Gryde med Margarine og Stegefedt eller Klaret og brunes tilligemed 20 hele pillede Løg; naar Lever og Løg er brune, hældes Fedtet af Gryden, og Sky, Bouillon eller Vand spædes ved og den steger under Laag 1 à 2 Timer. Løgene tages op, naar de er møre og holdes varme. Naar Leveren er stegt, tages den op, og Saucen jævnes

med lidt Mel, rørt ud i Stegefedtet og Vand, smages til Pas med Peber, Salt og, om man vil, Soya. Leveren garneres med de stegte Løg og serveres med skrællede, kogte Kartofler og Saucen — som sies — i Sauceskaalen.

Stegte Hjærter.

Baade Lamme-, Svine- og Kalvehjærter kunne anvendes paa denne Maade. Hjærterne lægges i Vand, Blodet trykkes godt ud af dem, og de vadskes i flere Hold; man fylder dem derefter med pillet og skyllet Kruspersille; de ombindes med et Baand, trilles i Mel, Peber og Salt, samt brunes i Fedt i en Gryde. Naar de er brune, hældes Bouillon eller Vand ved og en Smule Salt, og de steger under Laag, indtil de er møre — 1 à 2 Timer —; de anrettes i deres egen Sauce, skaaret i Skiver og lagt paa langs midt paa et Fad, og spises med kogte Kartofler og Asier.

Stegte Lammehoveder.

Kogte Lammehoveder pensles med smeltet Margarine og strøes med stødt Tvebak og steges lysebrune over svag Ild. Anrettes i Stegesaucen med finthakket Persille, der før Anretningen har faaet et lille Opkog i Saucen. (Meget delikat).

Indbagt Steg.

Levninger af Kalve- eller Oksesteg skæres i pæne Skiver. Nu rører man en lille Kop Mel med en Æggeblomme, lidt Salt og Mælk, indtil Dejgen bliver som en tyk Pandekagedejg; ganske lidt Natron og den piskede Hvide kommes i; Kødskiverne dyppes deri og de lægges med det samme i en Pande med varm Margarine

eller Fedt og bages lysebrune paa begge Sider over jævn Ild; de lægges paa et Fad. Serveres med stuvede Grøntsager eller brunede Kartofler med Skysauce.

Steg med Æg.

Levninger af Kalve- eller Oksesteg skæres i smaa Skiver og brunes i Margarine paa en Pande. 1 Skefuld Mel røres ud med lidt Mælk, heri piskes 3 Æg godt og 2 Kopper Stegesauce eller Suppe kommes i samt lidt Salt; det hældes over Kødet i Panden, røres, til det begynder at stivne, hældes da op paa et halvdybt Fad, anrettes med finthakket Purløg over, og serveres med stuvede Grøntsager som Blomkaal, Asparges eller Bønner; i Mangel deraf brunede Kartofler.

Benløse Fugle.

Tykke, langagtige Stykker af skært Oksekød bankes og paa den ene Side strøes de med lidt Nelliker, Peber og Salt og, om man vil, finthakkede Løg, en Strimmel Flæsk lægges paa hvert Stykke Kød, det vikles om Flæsket og ombindes med en Traad. (Man kan ogsaa spække Kødskiverne med et Par tynde Strimler Flæsk, lægge lidt Kødfars deri, hvorefter de trilles sammen og ombindes.) Klaret og nogle ituskaarne Løg svitses i en Kasserolle, Fuglene indgnides med Mel og Peber og brunes deri; derefter hældes Vand eller Buillon over, et Par Laurbærblade, Salt og lidt Sukker tilsættes, og de koger heri, til de er møre. De tages nu op paa et Fad og holdes varme; Saucen sies og jævnes med lidt brunet Mel, hvis det behøves, og hældes derpaa over Fuglene, som serveres med brunede eller skrællede kogte Kartofler samt Tyttebær eller Solbær.

Ragout af Oksekød.

Kogt eller stegt Kød skæres i Skiver. Man laver en Sauce af Mel, brunet i Margarine og opspædt med Bouillon og Sky, krydret med syltede Perleløg, Salt og ganske lidt Eddike og Sukker; Kødet lægges heri og faar et Opkog. Serveres med kogte Kartofler og ristet Franskbrød.

Gullasch.

Man skærer nogle Skiver røget Flæsk i smaa Firkanter, svitser dem i en Gryde sammen med ituskaarne Løg. Raat Oksekød skæres i Firkanter, omrøres med Mel, lidt Peber og Salt, og kommes i Gryden for at brunes, derefter spædes Suppe eller Vand ved, saa det staar over Kødet, og det koger under lukket Laag, til det er mørt. Hertil Kartoffelmos. Det ser pænt ud at forme Mosen i en Rand og indeni hælde Gullaschen.

Hachis.

Kogt eller stegt Kalve- eller Oksekød hakkes med et Par Løg. Mel brunes i Margarine og opspædes med Bouillon til en ikke altfor tyk Sauce, der krydres med en Knivspids Paprika eller Peber, Salt, Sukker og nogle Skefulde Rom og, om man vil, et Par hakkede Anchiovis. (Man kan ogsaa krydre Hachis med Agurkeeddike.) Det hakkede Kød kommes i og koger lidt. Hachis maa være som en ikke for stiv Grød. Den hældes op paa et fladt Fad og garneres med brunede Kartofler og flækkede, haardkogte Æg eller med Makaroni.

Makaroni brækkes i Stykker — en god Tomme i Længden — og koges i Saltvand under jævnlig Om-

røren, hældes derefter op at afløbe, kommes atter i Gryden og omrøres med et Stykke Margarine. Ovenpaa Makaroni kan man strø stærk, reven Ost eller servere den særskilt til.

Lobescowes.

Nogle ituskaarne Løg svitses med et Stykke Margarine i en Gryde; kogt eller stegt Kød skæres i Firkanter, kommes i Gryden og omrøres nogle Minutter, strøet med en lille Skefuld Mel; derefter hældes Bouillon paa, samt lige saa mange kogte Kartofler som Kød, ogsaa skaaret i Firkanter; det hele koges nu, til det er godt gennemtrukket og passende jævnt; Peber, ituskaarne Asier og ganske lidt Salt tilsættes.

Forloren Skildpadde.

Hovedet af en Fedekalv rengøres omhyggeligt, flækkes og lægges i Vand lidt før det skal koges, for at Blodet kan trække af; det knækkes flere Steder og koges med knap Vand tilligemed rigelig Løg, 10 hele Peberkorn, Salt, et Par Stykker Ingefær, 2 Gulerødder, 1 Rødbede og en Suppevisk. Det hele koger 2 à 3 Timer eller til Kødet er rigtig mørt og gaar fra Benene. Hovedet tages op, Kødet tages af og bredes ud paa et fladt Fad. Mel brunes i Margarine og spædes med Suppen, efter at den er siet, saa det bliver en passende jævn Sauce; den tillaves med lidt Soya, Sukker, nogle Skefulde Rom samt ganske lidt Kayennepeber (da dette gør Saucen stærkere, jo længere den staar). Smaa Fiskeboller samt Kødet af Kalvehovedet, skaaret i tommestore Firkanter, kommes i Saucen, faar et Op-

kog og bliver gennemvarmet. Hældes op paa et Fad og garneres med flækkede, haardkogte Æg og smaa Kalvekødsfrikadeller.

Boller i skarp Sauce.

Har man ikke Bouillon at lave Sauce af, koger man Bollerne i saa lidt Vand som muligt, og i det samme Vand koger man Ben og Sener fra det Kød, som Bollerne er lavet af og bruger da denne Suppe til Sauce. Mel brunes i Margarine sammen med et Par revne Løg og spædes med Suppen, der krydres med ituskaarne Asier, lidt Sukker og Salt og en Knivspids Paprika. Bollerne kommes i Saucen og serveres med Kartofler.

Kødruller med Øl.

Magert Kød — helst Svinekød — hakkes fint, krydres med Salt og Peber og trilles til smaa Pølser, der rulles i Mel og stødt Tvebak og brunes i Klaret eller Margarine; naar de er brune, spædes lidt efter lidt Øl paa. Naar Pølserne er færdige, læggés de paa et Fad, og Saucen hældes over.

Kogt eller stegt Oksekød med hele Løg.

To Haandfulde ensartede, ikke for store Løg pilles og steges møre i rigelig Klaret eller Margarine i en Stegekasserolle; de tages derefter op og holdes varme. Oksekød, skaaret i Skiver, lægges i Kasserollen og brunes lidt; Mel strøes i Margarinen og omrøres med det brunede Kød, spædes op med Sky, Bouillon og nogle Skefulde Fløde, om man har, og det koger, til det er

jævnet; hældes da op paa et Fad og garneres med Løgene om Kanten. Hertil kogt Makaroni, Kartoffelmos eller ristet Franskbrød.

Kaaldolmer.

Et stort Hvidkaalshoved blanceres (kommes nogle Minutter i en Gryde med kogende Vand, for at Bladene lettere kan pilles fra). Paa hvert afpillet Blad lægger man en Skefuld Kødfars (om man vil, kan man før Farcen lægge lidt stiv Risgrød, kogt i Vand, paa Bladet), dette vikles om Farcen, bøjes om for Enderne og ombindes med Traad. Naar alle Kaaldolmerne er lavede, vendes de i Mel med Peber og Salt og brunes i en Pande i Klaret. Det indvendige af Kaalen, hvor Bladene er for smaa til Dolmer, skæres lidt i Stykker og brunes sammen med disse og anrettes samtidig. Naar de er brune, hældes lidt Sky og Bouillon over, og de koge møre under Laag; de anrettes i deres egen Sauce; skulde den blive for tynd, kan den jævnes med lidt brunet Mel, rørt ud i Vand.

Frikassé af Kalvekød.

Kødet hugges i pæne Stykker, vaskes godt og sættes over Ilden i koldt Vand med Salt. Naar det koger, skummes Suppen; Suppevisk og Rødder samt et Par pillede Løg kommes i. Naar Kødet og Rødderne er møre, tages de op og Suppen sies. Man bager Mel i Margarine, spæder op med Suppen, til Saucen er passende jævn. De ituskaarne Rødder og Kødet lægges i Saucen og faar et Opkog. Kogte Asparges, Grønærter og ny Kartofler er udmærket at komme heri.

Frikassé af Lammekød.

Lammefrikassé laves som ovenanført, men før Anretningen kommer man finthakket Persille i, der faar et Opkog.

Kogt Lammekød, saltet lidt (sprængt), smager udmærket til alle Slags stuvede Grøntsager, ogsaa til Makaroni.

Frikassé af Høns.

En rengjort Høne skæres i pæne Stykker og vaskes godt; kommes derefter i en Gryde at koge med Vand og Salt, til den er mør. Naar Suppen er skummet, kommer man Suppevisk, en Selleri, 2 Persille- og 2 Gulerødder i at koge til de er møre; de tages derefter op, afpudses og skæres i pæne smaa Stykker. Naar Kødet er kogt, tages det op og Suppen sies. Mel bages i Margarine og spædes med Suppen til en jævn Sauce. Før Anretningen lægges Kødet og Rødderne i Saucen og faar et Opkog. Serveres paa et Stegefad med Smørdejgssnitter om Kanten.

Kalvekød i Karry.

Et Stykke Kalvebryst vadskes godt af; Benene knækkes i passende Længde og det sættes over Ilden med koldt Vand med Salt; naar det koger, skummes Suppen og en Suppevisk kommes paa, i Mangel deraf et Par pillede Løg. Kødet koger, til det kan slippe Benene, tages op, og Suppen sies. Mel bages med Margarine og en Theskefuld Karry og spædes op med Suppen til en jævn Sauce; Kødet skæres i pæne Stykker og kommes i Saucen. Anrettes med Ris, kogt i

Vand, om Kanten paa Fadet. Før Risene koges, overskænkes de med kogende Vand og vaskes godt; de koges da over en svag Ild i saa meget Vand med Salt, at det under Kogningen kan dampe bort; der røres kun i Risene i Begyndelsen; de koger under Laag, til de er møre men hele, tages da af Ilden, at de ikke klumper sammen; skulde det ske, kan man komme dem i en Sigte og overskænke dem med kogende Vand. — Har man Kalvekød, som man ønsker anvendt med Karry, men ingen Suppe har, kan man godt bruge Mælk i Stedet for.

Svinekød i Karry. I.

Kødet maa ikke være for fedt, men smager bedre end Kalvekød. Lammekød ligesaa, laves som ovenstaaende.

Svinekød i Karry. II.

Kødet skæres i store Firkanter og brunes i en Gryde sammen med et Stykke Ingefær og nogle Løg samt en Theskefuld Karry; der skænkes Vand paa, Salt tilsættes og Kødet damper mørt. Fedtet skummes af Skyen, som jævnes let med Sagomel. Serveres med løse rystede Ris, kogte i Saltvand. Et tykt Stykke Brød lægges i en Stribe paa skraa over Fadet, i det stikkes Blomster og grønne Blade; det danner Skællet mellem Kødet, som Saucen er heldt over, og Risen, som lægges ved den anden Side.

Makaronipie.

En Kop Mel bages i Margarine og spædes med Mælk til den bliver som en tynd Grød og hældes op;

naar det er svalet lidt, rører man 3 à 4 Æg i — et ad Gangen — tillige med lidt Salt og 16 à 20 Kvt. kogt Makaroni. En smurt Form fyldes godt halvt med Hachis; Makaronien hældes ovenpaa, strøes med stødt Tvebak og bages i Ovn 1 Time; anrettts i Formen med Serviet eller Omeletbaand omkring og spises med skarp brun Sauce.

Som ovenanført kan Makaronien bruges til forskellige Omeletter, men Afbagningen maa da krydres med Sukker, Citron og hakkede Mandler, og Hviderne piskes og røres i, lige før Omeletten skal i Ovnen. Man kan fylde en smurt Form helt med Massen, bage den og spise den varm til Saftsauce; man kan ogsaa fylde forskellige Slags Kompot, baade Æble-, Stikkelsbær-, Rabarber- og Svedskekompot eller Syltetøj i Bunden, hælde Makaronien ovenpaa og bage den; serveres uden andre Ting til.

Kartoffelpie af kogt Kød.

En Tallerken kogt Kød hakkes fint tilligemed et Par Løg, Peber og Salt. En Tallerken kogte Kartofler (kogt Dagen før) rives og omrøres med lidt smeltet Margarine. En Form eller et Fad smøres og strøes; man lægger nu først et Lag Kartoffelmos og siden Kød, skiftevis til Formen er fuld; Kartofler maa være det sidste Lag; det hele trykkes godt sammen, strøes med Rasp og overhældes med smeltet Margarine; bages i en hed Ovn 1¼ Time. Pien vendes paa et fladt Fad og garneres med kogt Rosenkaal omrørt med smeltet Smør; serveres med Skysauce.

Skinkebudding

Til denne Budding kan man godt anvende Kødet af en kogt Svineskank. Suppen bruges til Grønærtesuppe.

Man piller først Kødet af Skanken og hakker det fint, blander det derefter med et finthakket Løg og lidt Peber; nu tager man 6 à 7 tynde Pandekager, breder et Lag af det hakkede Kød paa hver, ruller dem sammen og sætter dem ved Siden af hinanden i en velsmurt Form. En Skefuld Mel røres ud med lidt Mælk, og deri piskes nu 3 Æg, hvorefter kommes 3 Pægle Mælk i, dette hældes nu over Pandekagerne i Formen (det skal staa rigelig over dem), man støder nogle Tvebakker, strør dem over og lægger en lille Smule Smør hist og her; den bages i Ovn en Time. Hertil spises stuvede Snittebønner, man kan ogsaa bruge skarp brun Sauce og pillede Kartofler.

Budding af kogt Kød.

Kogt eller stegt Kød pilles fra Benene og gaar en Gang igennem Kødhakkemaskinen og blandes derefter med et finthakket Løg, en Haandfuld finthakket Persille samt Salt og Peber. Kogte, kolde Kartofler skæres i Skiver og man lægger lagvis Kød og Kartofler i en smurt Form, indtil den er fuld; det øverste Lag skal helst være Kød, man hælder nu lidt Sky eller Bouillon over, overstrøer den med et Lag stødt Tvebak, der belægges med smaa Stykker Margarine hist og her. Den bages 1 Time i en Ovn. Hertil Skysauce.

Kødbudding af Okseskank.

Kødet skæres fra en Okseskank — denne hugges i Stykker og bruges til Suppe —, det skrabes og hakkes fint, eller man lader det gaa mange Gange igennem Kødhakkemaskinen, lidt Nyretalg eller Flæsk hakkes med samt et Par Løg. Farsen røres op med 1 Spiseskefuld Mel, 4 Skefulde Rasp eller revet Franskbrød, 2 piskede Æggehvider, Salt og Peber, samt Mælk, til den bliver passende lind; den hældes i en smurt Form og koges i Vand i en Gryde 2 Timer eller bages i en Ovn 1 Time. Serveres med en eller anden Slags Stuvning eller med Kartofler og skarp brun Sauce. Senerne fra Kødet koges godt i Vand med Salt og et Løg, og denne Suppe kan da bruges til Sauce (se skarp Sauce), og den kan blive rigtig god, selv om man ikke har andet til Hjælp, enten Sky, Bouillon eller Kødextrakt; sidstnævnte vil jeg særlig anbefale som fortrinlig fra Beauvais Konservesfabrik.

Kød kogt i Buddingform.

En Tallerken smaat skaaret raat Kød og en Tallerkenfuld af skrællede Kartofler, skaarne i Skiver, lægges lagvis ned i en Form tilligemed rigelig ituskaarne Rødløg, Salt og Peber. 1 Pægl Vand hældes over og en lille Skive Margarine lægges oven paa. Laaget lægges paa og den koges i en Gryde eller i Stegepanden i Ovnen 2 à 3 Timer; før man hælder det op, rører man godt i det, saa Kartoflerne jævner Saucen. Det er en god og billig Ret; det er mest fordelagtigt at koge den i Ovnen, naar man indretter det saaledes, at man tager saadan en Ret en Dag, naar man skal stryge, saa Ov-

nen uden ekstra Fyren kan blive varm. — Til ca. 8 Personer.

Budding af Kalvesteg med Ris.

Levninger fra Kalvestegen skæres i smaa Stykker, der lægges i en Form, smurt godt med kold Margarine; levnet Stegesauce blandes med en Sauce, lavet af Mel, bagt i Margarine, tilsat en Theskefuld Karry og spædt op med Bouillon, denne Blanding hældes over Kødet; et tommetykt Lag af halvkogt Risgryn lægges over og overhældes med noget af Karrysaucen, som man har levnet. Buddingen overstrøes med stødt Tvebakker, hvorpaa lægges smaa Stykker Margarine hist og her. Den sættes ½ Time ind i en ikke for varm Ovn.

Bajersk Budding.

En Buddingform beklædes med et tykt Lag Fars, inden i lægges Rosenkaal, som først er kogt omtrent mør i Saltvand. Lidt Smør heldes over, Kaalen dækkes med Fars. Buddingen koger 1 Time, spises med Saucen, som er ved Buddingen, tilsat lidt smeltet Smør.

Aubin.

16 Kvint Margarine bages med 20 Kvint Mel, spædes med 2 Pægle Mælk og bages godt; et Par Løg hakkes fint og røres deri tilligemed 1 Pd. kogt, hakket Kød, lidt Salt, samt 4 Æggeblommer og tilsidst de piskede Hvider. Det koges i en Form eller bages i Ovn og serveres med skarp brun Sauce.

Kødrand.

Som tidligere anført laves Fars til Kødrand som til Kødboller, hældes i en smurt Rand og sættes ned i en Gryde med kogende Vand. Naar Farsen er gennemkogt tages Randen op og vendes paa et rundt Fad; i Midten hældes forskellige Slags Grøntsager: enten stuvede Grønærter, Voksbønner eller Blomkaal med rigelig Sauce.

Kødrand af kogt Kød.

En lille Tallerkenfuld kogt eller stegt Kød kakkes fint med et Par Løg, Franskbrød, udblødt i Mælk, omtrent saa meget i Fyld som Kødet — samt nogle Skiver røget, fedt Flæsk. Derefter røres det med 3 Æg, Peber og Salt — Farsen skal være temmelig stiv —, den kommes da i en smurt Rand og bages 3/4 Time; serveres med smeltet Smør; inden i Randen kan man komme brunede Kartofler eller en eller anden Slags Grøntsager.

Kogt Skinke.

Røget Skinke sættes i Blød i koldt Vand, Dagen før den skal bruges — er den meget salt da i lunkent Vand, som skiftes en Gang. Den koges 2 til 4 Timer; ligesom den er stor til. Naar den er mør, tages den op, og Sværen tages af undtagen lige paa Skanken, den overstrøes med stødt Tvebak og sættes 15 à 20 Minutter ind i en hed Ovn. Den serveres med Grønlangkaal og brunede Kartofler eller med Grønærter.

Makaroni med Skinke.

Makaronien brækkes i Stykker og koges i Vand med Salt, men der maa jævnlig røres i den for at den ikke skal falde paa Bunden. Naar den er mør hældes den op paa et Dørslag, saa Vandet kan løbe af; lidt Margarine smeltes i en Gryde og Makaronien røres om deri, hældes op paa et halvdybt Fad og finthakket, røget Skinke lægges om Kanten eller drysses ovenpaa.

Skinkestuvning.

Røget Skinke skæres i smaa Firkanter og koges i Vand, som staar godt op over; naar det har kogt lidt kommer man pillede Ærter, skrællede, ituskaarne Kartofler og Gulerødder deri; det hele koger til det er mørt og jævnes med lidt Mel, rørt ud i kold Margarine; lidt hvid Peber og rigelig hakket Persille tilsættes.

Sprængt Oksebryst.

Et Stykke Oxebryst gnides med rigelig Salt paa begge Sider, Benene knækkes, og det lægges paa et fladt Fad i 4 Dage, det vendes hver Dag og gn des med frisk Salt. Det skylles derpaa og sættes over at koge i kogende Vand —, naar Benene er løse, er det kogt nok, det tages da op og anrettes overstrøet med stødt Tvebak og hakket Persille. Serveres med stuvede Snittebønner eller Kaal.

Sprængt Oksebryst eller Lammekød med Hvidkaal.

Kødet hugges og skæres i pæne Stykker. Lidt Margarine kommes i en Gryde og man lægger nu skiftevis et Lag ituskaaret Hvidkaal, et Lag Kød og saa

fremdeles; lidt Vand hældes over samt 6—7 hele Peberkorn; det koger under Laag 2 a 2½ Time. Man man af og til røre i det, at det ikke falder paa Bunden, og lægge Mærke til, om der skal spædes mere Vand ved, for at det kan blive passende jævnt; det anrettes i et dybt Fad uden anden Sauce.

Kogt Oksetunge.

Tungen vaskes godt og sættes paa at koge i Saltvand; naar den er mør, tages den op, og Huden skrælles af. Den skæres i Skiver og spises kold til Gemyse.

Fyldte Sellerier.

Man vasker og skræller Sellerierne — der maa være store —, skærer et Laag af foroven i dem, udhuler dem, og fylder dem med Kødfarce. Laaget lægges nu paa, og der bindes et Baand om hver; de koges i Saltvand eller Bouillon tilligemed det udhulede (dette maa presses igennem en Sigte tilligemed Suppen, før man skal lave Sauce, for at det kan komme i denne). Naar Sellerierne er møre, tages de op og holdes varme. Til Saucen bager man Mel og Margarine sammen og spæder op med Suppen. Saucen smages tilpas med Salt og ganske lidt Sukker; om man vil, kan man røre et Par Æggeblommer ud med en Skefuld Fløde og lidt Citronsaft og komme det i lige før Anretningen, men derefter maa Saucen ikke koge. Naar Sellerierne er satte paa et Fad, kommes lidt Sauce ved dem, den øvrige serveres i Sauceskaal. Et Par grønne Selleriblade stikkes ned foroven i hver Selleri, det pynter paa Fadet.

Fyldt Hvidkaalshoved.

Et stort afpudset Hvidkaalshoved udhules; man skærer et Laag af paa den Side, hvor Stokken er afskaaret, udhuler med en Kniv Kaalhovedet, saa der bliver lige tyk Kaalmasse overalt; Hulningen fyldes med Kødfars helst af Svinekød , det afskaarne Laag sættes paa, en Serviet bindes om Hovedet, og det sættes i en Gryde med kogende Vand og Salt, koger ca. 2 Timer; den udhulede Kaal koges med det samme, og kan da senere stuves eller anrettes tilligemed Hvidkaalshovedet; Vandet maa staa rigeligt over, og naar det damper bort, maa man fylde kogende Vand paa, saa Gryden ikke kommer af Kog. Naar Hovedet er kogt, tages det op og afløber, vendes paa et fladt Fad og serveres med smeltet Smør eller bagt, hvid Jævning, spædt op med Mælk eller Fløde samt krydret med Salt, stødt Muskat og lidt hvid Peber; Saucen maa ikke være for tynd.

Irsk Stuvning.

Et Hvidkaalshoved afpudses og skæres i 8 Stykker. og Stokken skæres fra; den lægges lagvis med saltet Flæsk, skaaret i Skiver, samt skrællede Kartofler; nogle hele Peberkorn og Salt kommes i, og den koges i ikke for meget Vand, til det hele er meges mørt — 2 à 3 Timer.

Ruskumsnusk.

Skrællede, ituskaarne Kartofler, ny Gulerødder, skaaren i Skiver, samt pillede Grønærter sættes over at koge i sød Mælk, som staar lidt over Blandingen;

det koger, til det hele er mørt, og jævnes med lidt Mel rørt ud med Margarine, hvis det behøves; der maa nok være rigelig Sauce, da Stuvningen spises med Ske og serveres i Portioner. Før Anretningen kommes fintkakket Persille og Salt i; det faar et Opkog og serveres til stegt Flæsk.

Leverpostej.

En raa Kalve- eller Svinelever hakkes fint tilligemed 3 store Skiver Franskbrød, udblødt i Mælk, samt 6 à 7 Stykker fedt, helst fersk Flæsk, 4 Løg, og — om man vil Kødet af 5 à 6 Anschovis, 1/2 Skefuld Flormel, Salt, Peber og Allehaande tilsættes, og ganske lidt Timian, hvis man har. Det hele røres op med Fløde eller Mælk til en meget tynd Fars, da Postejen eller bliver for fast. (2 à 3 Æg kan kommes i, men det kan ogsaa undværes). Farsen hældes i en Form, beklædt med tynde Skiver af fersk Flæsk eller smurt rigtig godt med Fedt — man kan ogsaa ovenpaa den lægge Flæskeskiver. — Den bages 1 god Time i Ovn og vendes af Formen, naar den er afkølet.

Savoikaalsbudding

Kaalen koges mør, og man beklæder en smurt Form med de største Blade, lægger et Lag Kaal i Bunden og derefter et Lag kogt, hakket Skinke eller andet salt Kød, blandet med Peber og finthaakkede Løg; man bliver saaledes ved, til Formen er fuld, trykker det godt sammen og hælder noget Sky eller Bouillon over. Den bages i Vandbad i Ovnen 1 Time, og vendes før Anretningen om paa et fladt Fad. Serveres med Sauce, lavet af Mel, bagt i Margarine, spædt op med Mælk eller

Fløde og tilsat Salt og Muskat. — Muskaten kan ogsaa serveres særskilt til, da den Smag ikke yndes af alle.

Sylte af Svinehoved.

Et vel rengjort Svinehoved sættes paa at koge med Salt, Laurbærblade og nogle hele Peberkorn og koger til det er aldeles mørt og kan slippe Benene; det tages da op, og Sværen skæres saa hel som mulig af; noget af den lægges i Bunden af den Form, hvori Sylten skal presses, Kødet pilles rent fra Benene og skæres i Skiver, der lagvis lægges i Formen med Salt og Peber imellem hvert Lag; man sørger for, at Sværen kommer udvendig i Formen, og blander ellers ligelig det fede og magre imellem hinanden; et Laag, der kan gaa ned i Formen, lægges paa og derover Pres. Er det en Form med lodrette Sider, faar man lettere Sylten af, naar man i den lægger et fint Klæde, som naar op over Kanten, og heri lægges Sylten; naar den er kold, vendes den om paa et Fad, og serveres, skaaret i Skiver, med stuvede Kartofler, Peber, Eddike og Rødbeder.

Grisetæer i Gelé.

De skoldes og skrabes omhyggeligt, saa alle smaa Haar ogsaa kommer af, og Klovene afstikkes; derefter sættes de paa at koge i koldt Vand med Salt, Laurbærblade, lidt Eddike og hel Peber; de koger, saa de helt kan slippe Benene (2 à 3 Timer). Tæerne flækkes og lægges i en Form; i Suppen opløser man nogle Blade Husblas og hælder den i Geleposen over Tæerne, der ved Anretningen, naar de er kolde, vendes om paa et fladt Fad. Serveres med Eddike, Peber og Salt samt Rødbeder. I Stedet for at koge Tæerne i Gelé, kan

man, naar de er kogte, lægge dem i Saltvand og tage dem deraf, naar de skal spises.

Kalveost.

Det simpleste Kalvekød pilles fra Benene, naar det er kogt, og skæres i Stykker — den bløde Brusk kan ogsaa godt bruges —, det lægges lagvis ned i en Skaal med Salt, Peber og finthakket Løg; om man har fersk, fedt Flæsk, kan man lægge tynde Skiver imellem; der lægges Pres over, og naar den er kold, vendes den af Skaalen, og kan da skæres i tynde Skiver til Paalæg.

Stegte Kartofler.

Kartofler skrælles, skæres i Skiver og koges i Saltvand, til de er klare, ellers bliver de sejge i Klaretten; de lægges paa Trækpapir for at afløbe. Kartoffelpinde laves paa samme Maade, efter at Kartoflerne er skaarne i lange Pinde; de bruges til at dekorere Grønsager med.

Grønsager.

Grønsager koges som Regel i Vand med Salt. Sauce til Grønsager maa ikke være for tynd.

Disse, som er meget sunde, burde i Husholdningen anvendes meget mere, end Tilfældet er i mange Hjem; her vil blive anført nogle af de mest almindelige — i anden Afdeling forskellige andre og deres Anvendelse. Grønsager koges som Regel og stuves; at overhælde forskellige kogte Grønsager med smeltet Smør eller spise dem med rørt Smør til, tror jeg ikke har almindelig Anerkendelse hos os, vel en Del begrundet paa, at det er dyrere. Men blot man bager Melet, som skal bruges til Jævningen, af i Margarine, smages det heller ikke paa en ubehagelig Maade. I første Afdeling vil Grønsagerne mest findes anrettede med Sauce, i anden Afdeling med Smør, men man kan der godt tage halv Margarine.

Naar man skyller Kaal, fries den bedst fra Larver ved at lægges lidt i Saltvand.

Blomkaal, stuvet.

Kaalhovederne skylles og koges hele, tages derefter op for at afløbe. Mel bages i Margarine og spædes op med Fløde eller Mælk, til det bliver til en

jævn Sauce. Kaalen skæres i pæne Stykker, lægges paa et Fad og Saucen, tilsat Salt, hældes over.

Spidskaal, Hvidkaal og Savoykaal

stuves som Blomkaal, men her skæres Kaalen i 8 à 10 Stykker før Kogningen; naar man har skaaret Kaalen i Stykker, maa man passe paa ikke at skære Stokken for nær af disse, for at de kan holde hele under Kogningen; derefter tages de op paa en Sigte og holdes varme, medens Vandet løber af, lægges paa et Stegefad, og Saucen hældes over; foruden Salt kan man, om man ynder det, komme stødt Muskat i Saucen. Man kan ogsaa hakke Kaalen og komme den i Saucen, og den anrettes da paa et dybere Fad.

Rosenkaal, stuvet.

Er Rosenkaalhovederne ikke faste, kan de tilligemed Toppen hakkes og koges som grøn Søbekaal. Det giver en god Smag paa Kaalen, om man tager Marven ud af Stokkene, skærer den i smaa Stykker og kommer den i Kaalen. — Den skal koge en lille halv Time.

Man piller Hovederne af Stokken og koger dem hele i Saltvand. Naar Kaalen er mør, hældes den op i en Sigte for at afløbe; man bager Mel i Smør, spæder op med Kaalsuppen til Saucen er passende jævn (ikke for tynd). Kaalen kommes nu i og ganske lidt Sukker. — Man kan ogsaa smelte Smør i Gryden, ryste Kaalen deri, og hælde den op paa et varmt Fad.

Snittebønner, stuvede.

Bønnerne skylles, revles og snittes fint i Skraasnit paa tværs af Bælgen, koges møre i Saltvand;

hældes op for at afløbe; stuves i bagt Mel spædt op med Mælk eller Fløde.

Voksbønner, stuvede.

Disse stuves som Snittebønner, men skæres lige over i smaa, aflange Stykker. De spises ogsaa kogt hele med rørt Smør til.

Grønne Ærter.

Ærterne pilles, skylles og kommes i kogende Vand med Salt; naar de er møre, jævnes de med Mel, rørt ud med Smør og lidt af Ærtesuppen, lidt Sukker og fint hakket Kruspersille kommes i, og det hele faar et Opkog.

Gulerødder til stegt Flæsk.

Gulerødderne skrabes, skæres i smaa Firkanter og koges i Vand eller Suppe; naar de er møre, jævnes de med Mel, rørt ud med noget af det saltede Fedt fra Panden.

Kaalraber stuvede.

De skrælles, skæres i Strimler paa 1 ½ Tommes Længde, koges i Saltvand og stuves i Mælk. Mel bages i Margarine og spædes med Mælk til en jævn Sauce. Kaalraberne kommes i samt lidt Sukker og Salt; de kan ogsaa brunes i Margarine og Stegefedt, spædes med Suppe eller Sky, hvori de koges møre; de jævnes med Mel, rørt ud med lidt Margarine. (Græskar stuves paa samme Maade.)

Knudekaal.

Den stuves som Kaalraber i Mælk; den skal koge længe for at blive skør, og man maa nøje passe paa at faa det haarde skrællet godt af udvendig. Salt men ikke Sukker tilsættes.

Grøn Langkaal.

Kaalen ribbes, skylles og koges i Saltvand; hældes derefter op at afløbe, hakkes fint og kommes i en Jævning, lavet af Mel, bagt i Margarine og spædt op med Mælk; den tillaves med Sukker og Salt, og serveres med brunede Kartofler over.

Spinat, stuvet.

Spinaten pilles, skylles og koges i Saltvand, indtil den er mør; hældes derefter op i en Sigte for at afløbe, hakkes fint og kommes i en ikke for tyk Sauce, lavet af Mel, bagt i Margarine, spædt op med Mælk eller Fløde og derpaa krydret med lidt Sukker, Salt og Muskat.

Brunede Kartofler.

Klaret eller Stegefedt kommes i en Pande; naar det er godt varmt, kommer man et Par Theskefulde stødt Melis deri; naar det koger op og er godt brunt, hældes Kartoflerne deri under stadig Omrøren, indtil de er brune; en lille Smule Salt drysses paa.

Brunede Kartofler paa en anden Maade
(mere nyt).

Klaret eller Margarine ophedes paa en Pande, heri kommes smaa hele Kartofler, der maa være kogte

Dagen forud, de strøes med lidt Salt og brunes; derefter hældes Fedtet fra og der strøes fint stødte Tvebakker over Kartoflerne. De omrøres og bages nogle Minutter.

Kartofler med Persille.

Smaa faste Kartofler skrælles og koges i Saltvand. Derefter hældes Vandet fra og de omrøres med et Stykke Margarine, de ophældes i et Kartoffelfad og serveres med finthakket Persille til eller strøet ovenpaa.

Syrer, stuvet.

Disse behandles som Spinat, men kan ogsaa stuves i Bouillon; tillaves kun med Sukker og Salt.

Æggeretter og Pandekager.

Røræg.

Æggene piskes godt med en god Skefuld Mælk til hvert Æg samt lidt Salt. En Gryde sættes over svag Varme med lidt Smør. Æggene kommes heri, løftes varsomt fra Bunden, efterhaanden som de stivner. Er det en stor Portion, maa de tages op efterhaanden. Spises med Skinke. Røræg kan røres med Vand, men da skal der mere Smør i. Anrettes smukt paa et fladt Fad med Skinken lagt i Kræmmerhuse uden om.

Æg med Persille.

Æggene koges, saa de kan pilles, lægges paa et fladt Fad. Anrettes med smeltet Smør og hakket Persille.

Æg i Sky.

Æggene koges, saa de kan pilles. En lille Skive skæres af den spidse Ende, og de stilles opret paa et Fad, overhældes med en kraftig Sky, hvori der kom-

mes Husblas. En lille Persillekvist sættes i hvert Æg. Æggene kan ogsaa skæres over, anrettes da med den spidse Ende op.

Æg med Karse.

Røræg eller hakkede Æg lægges i en Stribe paa Fadet, ved Siden af en Række Karse, derefter en Række røgede Ting som Oxetunge, Lax, Oxebryst, røget Sild.

Skidne Æg.

Lige Dele Smør og Mel bages op, spædes med Mælk eller Suppe, tilsættes Sennep efter Smag; i denne Sauce kommes hele kogte Æg — ikke haardkogte.

Hakkede Æg til koldt Bord.

Af haardkogte Æg hakkes Hvide og Blomme hver for sig, ligeledes hakkes nogen mørk Sky, som er stivnet med Husblas. Paa et fladt Fad lægges skiftevis Hvide, Blomme, Sky, Karse eller Persille.

Forlorne Æg.

En Pande med Vand sættes over Ilden, naar det koger, knækker man Æggene over Panden paa Kanten af en Skaal; der maa ikke kommes for mange Æg i ad Gangen; hvis Æggene ikke er nylagte, kommer man lidt Eddike i Vandet; de løsnes med en bred Kniv, tages op og afpudses.

Spejlæg.

Margarine kommes i en hed Pande og smeltes; Æggene slaas forsigtig deri og bages ved ikke for stærk Varme, indtil Hviden er stiv; hældes straks, imedens

Panden er varm, op paa et rundt Fad og skæres fra hinanden med en Kniv.

Æg i Madeira.

Forlorne Æg afpudses og lægges paa et fladt Fad. Overhældes med en kraftig Skysauce, hvortil er tilsat Madeira. Serveres varme.

Æg med ristet Brød.

Franskbrødskiver ristes, saa de er bløde inden i. Smør smøres paa hver Skive. Derover lægges et forlorent Æg eller Spejlæg. En Anschowis eller benløs Sild lægges om Æggene; en kraftig Skysauce, tilsat en Smule Paprika, hældes over. Serveres varme.

Parnerede Æg.

Æggene koges og pilles, dyppes i Æg og stødt Brød og koges i Klaret. Anrettes med Anschowis, som lægges i Tunger rundt om Fadet, der pyntes med Persille.

Pandeomelet.

3 Æggeblommer røres hvide med 1 Spiseskefuld stødt Melis, 1 Skefuld Kartoffelmel og 3 Skefulde Fløde og tilsidst de piskede Hvider. Omeletten kommes i en Pande med Smør og bages ved langsom Ild; den pyntes ved Anretningen ovenpaa med Ribs- eller Stikkelsbærgelé og serveres med stødt Melis. Denne Portion er til 2 Omeletter.

Brødæggekage Nr. 1.

En stor Tallerken revet Franskbrød blødes i Mælk, og der kommes lidt Salt og Sukker i, og, om man vil,

lidt Kardemomme, 4 Æggeblommer røres i og en Skefuld Hvedemel, tilsidst de piskede Hvider; det bages i tykke Kager lysebrune i Smør paa Panden. Naar de anrettes, lægges de ovenpaa hinanden med Syltetøj imellem og pyntes ligeledes oven paa med Syltetøj. Spises med Sukker til. (Man kan i Stedet for Syltetøj bruge Æblekompot).

Brødæggekage Nr. 2.

4 Æggeblommer røres ud med lidt Mælk og en halv Skefuld Mel og spædes med 1 Kop Mælk. Franskbrød skæres i passende Stykker, blødes i Mælk og bages lysebrune i Margarine paa Panden; de stift piskede Hvider røres i til Blommerne samt lidt Salt og hældes derefter over Brødet i Panden og bages ved langsom Ild. Æggekagen pyntes ovenpaa med Syltetøj og stødt Melis. (Man kan ogsaa gemme lidt af de piskede Hvider og brede over Æggekagen, naar den er bagt, og pynte den der ovenpaa). Den serveres straks, naar den er bagt.

Æggekage med Blomkaal.

Denne Æggekage laves som Brødæggekage Nr. 1. Saa snart Æggemassen er hældt paa Panden, lægger man smaa kogte Blomkaalsstykker ned overalt i Dejgen — men disse maa være godt afløbet, saa de ikke er vaade — Den serveres overhældt med smeltet Smør.

Man kan i Stedet for Blomkaal anvende ituskaarne kogte Asparges.

Spejlæg med Skinke.

Skiver af røget, kogt Skinke steges let i Smør paa begge Sider og lægges i et dybt Fad. Man laver en

skarp brun Skysauce, tilsat lidt Vin, hældes over — Saucen maa ikke være for tynd. — Æg knækkes forsigtig og hældes over, de overstrøes med hvid Peber, de bages i en ikke for varm Ovn. De serveres naar Hviderne er stivnede.

Pandekager.

Levninger af forskellige Slags Mælkemad kan altid bruges til at komme i Pandekager; Grød maa tværes godt ud med lidt Mælk ad Gangen, før den kommes i Melet. Det skader ikke, selv om Grød og Vælling skal staa nogle Dage og derved om Sommeren bliver sur, man kommer da blot lidt Natron i; nogle kogte, revne Kartofler gør Pandekagen skør — tørt Franskbrød blødt ud i Mælk og trykket i Stykker er ogsaa udmærket at komme i Pandekager. Revet Græskar erstatter næsten Æg.

Kernemælkspandekage.

2 Pd. Hvedemel blandes med 2 Theskefulde Natron, lidt Salt og, hvis man har, lidt stødt Ingefær; det røres ud med Kærnemælk til en jævn Dejg. Pandekagerne bages i Fedt paa begge Sider; man kan ogsaa gøre Dejgen saa tynd, at den kan løbe tyndt ud i Panden; naar Pandekagen er bagt, lægger man dem dobbelt og dobbelt igen, saa den ligner ¼ Pandekage og anretter dem saaledes sammenlagte paa et fladt Fad,

Kernemælksæbleskiver.

De røres sammen som Pandekager, men Dejgen maa ikke være for tynd, der maa et Par Æg i og 1 Theskefuld Natron til 1 Pd. Mel. Hviderne piskes og røres i Dejgen, naar man skal til at bage Æbleskiverne;

det smager udmærket at komme en lille Klat Æblegrød midt ned i hver Æbleskive, naar den lige er kommen i Panden, og bage Grøden ind i dem.

Gærpandekage.

Mælken til Pandekagen sættes over Ilden at varmes ganske lidt. 2 Pund Hvede- eller Bygmel eller halvt af hver Slags røres op til en jævn Dejg — ikke for tyk — med den lunkne Mælk (ca. 2 Potter). En Spiseskefuld Gær eller lidt Pressegær røres ud med lidt Mælk og røres i tillige med lidt Salt. Dejgen tildækkes og sættes paa et varmt Sted for at hæves.

Gæræbleskiver.

De røres som Pandekager, men Dejgen maa knap være saa tynd, og der maa nogle Æg i; Hviderne piskes som til Kernemælksæbleskiver.

Svedskekage.

Svedker koges møre, Stenene tages ud, og Svedskerne skæres i Stykker. — En god Pandekagedejg — helst med rigelig, revet Brød som til Brødæggekage Nr. 1 — lægges paa Panden. Naar den er begyndt at stivne, breder man Svedskerne over, derpaa den øvrige Dejg; Kagen vendes og bages færdig. — Serveres med Strøsukker.

Flødeæbleskiver.

2 Pægle sød Fløde piskes godt med 3 Æggeblommer, lidt Salt, Sukker og Kardemomme samt en god Kop Flormel; Hviderne piskes og røres i, naar man

skal til at bage Æbleskiverne. Man kan ogsaa bruge sur Fløde, men man kommer da lidt Natron i.

Risengrynsklatter.

En Tallerken Risengrød røres op med 3 Æggeblommer, 3 Skefulde Hvedemel, lidt Mælk, sur Fløde eller Kærnemælk, en lille Theskefuld Natron, lidt Sukker og, om man vil, stødte Mandler, samt tilsidst de piskede Hvider. Dejgen lægges i smaa Klatter paa Panden og bages i Fedt som Pandekager; den maa ikke være for tynd, da Klatterne derved let kan løbe sammen.

Omelet med Kompot.

Kartoffelmel og Hvedemel — 1 lille Kop af hver Slags — bages i Margarine og spædes med sød, kogende Mælk, indtil det bliver som en tynd Grød; det hældes op og svales lidt, derefter røres 10 Æggeblommer i — 2 ad Gangen — samt lidt stødt Melis og Kardemomme og tilsidst de piskede Hvider. Svedske-, Æble- eller Stikkelsbærkompot lægges i et Fad og Dejgen lægges over; bages ved god Varme 1¼ Time og serveres i Fadet med en Serviet eller et Omeletbaand omkring. Man kan ogsaa lægge Syltetøj i Bunden i Stedet for Kompot. Til 10 Personer.

Omelet.

8 Kv. Kartoffelmel, 4 Kv. Hvedemel bages i 10 Kv. Smør og spædes lidt efter lidt med 2 à 3 Pægle kogende sød Mælk, saa det bliver som en lind Grød; det svales lidt og røres med 6 à 8 Æggeblommer, lidt Salt og stødt Melis og tilsidst de stift piskede Hvider.

I Bunden af et Omeletfad lægges et Lag Kompot eller Syltetøj, Dejgen hældes over og den bages en lille Time.

Man kan ogsaa lægge friskplukket Frugt i Bunden, f. Eks. Hindbær eller Jordbær, drysset med rigeligt Sukker.

Omelet med Æbler.

Store Gravenstenæbler skrælles og skæres i 4 Dele og Kærnehuset tages ud; de koges møre i knap Vand, blandet med Vin og nogle Stykker Vanille — men maa ikke koge ud —; Æblestykkerne tages op med en Hulske og Saften tillaves med Sukker og jævnes med lidt Kartoffel- eller Sagomel, rørt ud i lidt Vin; Æblestykkerne lægges i og Kompotten — der ikke maa være for tynd — kommes i et Omeletfad.

Man laver en Dejg af 15 Kv. Mel, bagt i 12 Kv. Smør, spædt op med $3^1/_2$ Pægl Fløde og tilsat en Smule Salt og et Par Skefulde Sukker og ganske lidt Kardemomme; naar det er svalet lidt, røres 9 Æggeblommer deri og tilsidst de piskede Hvider; denne Dejg hældes over Æblerne og bages i Ovn en lille Time.

Omelet med Kathrineblommer.

Dejgen til Omeletten laves som ovenanført. Ægte Kathrineblommer eller store Svedsker koges; hældes op paa et Dørslag at afløbe; Stenene tages ud og man sætter i Stedet en flækket Mandel; Svedskesaucen tillaves med Sukker og stødt Kanel og jævnes med Kartoffelmel; Svedskerne lægges i og Kompotten hældes i Omeletfadet, Dejgen hældes over og den bages som ovenfor anført.

Har man Tid til det, kan man knække Stenene, bruge Kernerne i Stedet for Mandler og koge Skallerne

af i Saucen før den jævnes; disse giver en god Smag; vil man bruge Mandler — hvilket smager bedst — koger man Kernerne sammen med de knuste Skaller, da disse giver en pikant krydret Smag.

Omelet med Rismel.

20 Kv. Rismel bages i 20 Kv. Smør; heri kommes 15 Kv. fint hakkede eller stødte søde Mandler og knap 2 Pægle Fløde; spædes i under stadig Omrøren og bages til det slipper Skeen.

Naar det er afkølet lidt, røres 9 Æggeblommer, 2 ad Gangen, deri, 20 Kv. Melis, 10 Kv. fint skaaret Sukat, et Par skrællede, smaatskaarne Æbler, 15 Kv. Korenner, renset godt og skoldet, lidt Kardemomme og 2 Snapsglas Arrak; tilsidst de piskede Hvider. Hældes i Fadet og bages 1 Time. Hertil Saftsauce.

Omelet paa Pande.

8 Kv. Smør røres hvidt; heri kommes en Theskefuld Kartoffelmel og 5 Æggeblommer — 1 ad Gangen —, naar det er godt blandet, kommer man 2 Skefulde Fløde deri, en lille Smule Salt og Sukker og tilsidst de 5 halvpiskede Hvider. Før man kommer Omeletten i Panden, gnides den godt med Salt og rigeligt Smør kommes paa. Omeletten bages ved langsom Glødeild; naar den begynder at stivne, stikker man forsigtig ned under den og i den, for at de flydende Dele kan trække ned og blive bagt; Panden maa af og til rystes, at Omeletten ikke skal brænde paa, og om nødvendigt komme lidt mere Smør under; den vendes ikke. Hvis den har vanskeligt ved at stivne, holder man et varmt Jærn hen over den et Øjeblik. Den anrettes sammen-

lagt paa et varmt Fad, overstrøet med Melis; naar man holder en gloende Pande hen over Sukkeret, bliver den glaceret.

Har man kun en lille Pande, kan man lave Omeletten i 2.

Omelet med Syltetøj.

Den laves som foranført og bages ogsaa paa samme Maade, men man kommer 1 Spiseskefuld Melis og lidt stødt Kardemomme i; naar den er bagt, lægges et godt Lag Syltetøj over den halve Del af den, og den øvrige Halvdel bøjes over; den strøes med Sukker og glaceres.

Pandeomelet med Svedsker.

Omeletten laves og bages som foranført, men i Stedet for Syltetøj lægger man et Lag af Svedsker, kogt med lidt Vand, og som Stenene er taget ud af; de hakkes lidt, omrøres med lidt Sukker og lægges i Omeletten før den lægges sammen.

Buddinger.

Garanteret friske

Avena Havregryn

er anbefalet af over 400 navngivne danske Læger.

Faas overalt saavel i Pakker som i løs Vægt.	Faas overalt saavel i Pakker som i løs Vægt.



Enhver Sæk og Pakke er forsynet med Fabrikens Plombe.

Enhver Sæk og Pakke er forsynet med Fabrikens Plombe

Bør Havregryn købes i Pakker eller løs Vægt?

Som Svar herpaa skriver i „Dansk Sundhedstidende“ af 1. Marts d. A. den bekendte Specialist i Mavesygdomme, Dr. med. Carl Lorentzen, bl. a. følgende:

»Jo ældre Grynene er, desmere er de udsatte for en Fedtdekomposition (paavist ved en Undersøgelse paa Detlefsens og Meyers Laboratorium). Det er da vigtigt, at man saa vidt muligt skaffer sig friske Havregryn, ved hvilke man har Garanti for, at de ikke har henligget for længe.

Det har vist sig ved Rækker af Forsøg i syreholdigt, steriliseret Vand, at Gryn, som ikke ligger forsvarligt indpakkede, bliver skimmelholdige, medens Grynene fra forsvarlig lukkede Pakker, som først aabnes ved Brugen, ses kimfattige eller ganske kimfri

Garanteret friske AVENA GRYN med Fabrikationsdata i Seglet, anbefalet af 400 danske Læger, er de **eneste** Havregryn, der sælges med betryggende Garanti for Friskheden. **Faas overalt.** Hovedoplag for København, Kultorvet 6. Telefon 2137.

Avena leverer Havregryn til Landets Sanatorier, Sinds-anstalter og Størsteparten af vore **Hospitaler og Kliniker.**

Mandelbudding I.

1 Pot sød Mælk sættes over Ilden med en Kop stødt Melis, en god Haandfuld søde og halvt saa mange bitre afskallede, hakkede Mandler. Naar Mælken koger, kommer man 1/4 Pd. Hvedestivelse, rørt ud med lidt Rom og Mælk, samt 5 Æggeblommer deri; det hele koger nogle Minutter og tages derefter af Ilden. De 5 stift piskede Hvider røres i og Buddingen hældes op i en vædet Form; vendes om før Anretningen og spises kold til varm Frugtsauce; den skal helst laves Dagen før, den skal bruges. Til ca. 7 à 8 Personer.

Mandelbuding II.

1/2 Pot sød Mælk bringes i Kog og tilsættes 3 Spiseskefulde Sukker og lidt Salt, derefter røres et Mandel-Buddingpulver til 15 Øre fra D. Friis, Vejle, ud i 5 Spiseskefulde kold Mælk, dette kommes i den kogende Mælk, og under stadig Omrøring koges det hele 3 Minutter, og hældes da op i en med Vand vædet Skaal eller Form. Serveres kold med Frugt-Sauce. Vil man have en ekstrafin Budding, da tilsættes et Æg. Denne billige Budding er overordentlig velsmagende.

Rombudding.

8 Æggeblommer røres med 6 Spiseskefulde Melis. 6 Pægle Mælk sættes over Ilden; naar den koger hældes den — lidt ad Gangen — under stadig Omrøren

op i de rørte Æggeblommer; naar det hele er omrørt, hældes det atter i Gryden, sættes over svag Ild og omrøres med 16 à 20 Plader Husblas, indtil denne er fuldstændig opløst; det maa ikke koge. Det hældes op og røres til det er afsvalet; derefter kommes 1 Pægl Rom i og tilsidst de stift piskede Hvider; man rører stadig, indtil det tykner og næsten er koldt, da Husblasen ellers let vil synke til Bunds i Formen. Serveres kold, omvendt paa et Fad eller ogsaa i Glasskaal med Saftsauce. Til ca. 10 Personer.

Risbudding med Æbler.

En stor Kop Risgryn koges i Mælk til en almindelig stiv Grød; lidt Salt, Sukker og Citron kommes i, og den trykkes i en vædet, rund, flad Skaal; naar den er kold, vendes den om paa et rundt Fad eller en Glasskaal. Man skræller imidlertid nogle gode Æbler, skærer dem i firkantede Stykker og befrier disse for Kærnehuset; Æblestykkerne koges i Vand med Sukker og Kanel, men koges ikke itu; de tages da op og stables i en Top ovenpaa Grøden, denne pyntes paa Kanten med stiv Ribsgelé. Æblesaucen, hvori kommes lidt Saft, koges ind og jævnes med lidt Kartoffelmel, rørt ud i koldt Vand; den hældes ved Anretningen omkring Buddingen, der serveres kold.

Risrand med Æblekompot.

En god Kop Risgryn koges med hakket Citronskal i 3 Pægle Mælk til en stiv Grød; kort efter at den er løftet af Ilden, røres den med et Stykke Margarine, Sukker efter Smag og 4 Æggeblommer og tilsidst de stift piskede Hvider. I den smurte Rand lægges skifte-

vis et Lag Ris og et Lag kogte Æbler, tillavede med Sukker og Kanel; det øverste Lag maa være Ris; naar den er kold, vendes den før Anretningen af paa et rundt Fad og spises med varm Frugtsauce. Man kan ogsaa overstrø det sidste Lag Ris med Rasp, belagt med smaa Margarinestykker hist og her, bage den i Ovn og spise den varm.

Æblepie.

Gode saftige Æbler skrælles og skæres i 8 à 12 Stykker, som Æblerne er til; de kommes i dybe Tallerkener og drysses med rigeligt Sukker og lidt Kanel; ganske lidt Vand eller Vin hældes paa. En Plade Butterdejg lægges over (se Kagebagning i anden Afdeling) og trykkes godt fast om Kanten. Bages i en god varm Ovn omtrent 1 Time. Til tarvelig Butterdejg kan man godt bruge Margarine og, om man vil, lidt Svinefedt, og den bliver alligevel rigtig velsmagende. Man kan paa samme Maade anvende Pærer, men de maa da først koges og skrælles; de skæres derefter i Stykker, lægges i Tallerkenen og overhældes med lidt Ribssaft, Citronsaft og drysses med Sukker.

Havrebudding.

½ Pund knuste Avena-Havregryn koges i ca. 5 Pægle Mælk med lidt hakket Citronskal og, om man vil, nogle hakkede Mandler og Sukker; naar den er afkølet, rører man 4 Æggeblommer deri og tilsidst de piskede Hvider; det hældes i en smurt Form og bages 1 Time i Ovnen. Hertil Saftsause eller Frugtkompot.

Svedskekompot.

Svedskerne vadskes godt i varmt Vand, sættes derefter paa at koge i Vand med Kanel; naar de er møre, tages de op med en Hulske, Stenene trykkes forsigtig ud, de knuses, Kernerne pilles ud og stikkes i Svedskerne; Skallerne koger et Kvarter i Vandet, som Svedskerne er kogte i; hældes over en Sigte og Saften kommes derefter atter i Gryden, tillaves med Sukker og jævnes med Kartoffelmel. — Saucen maa ikke være for tynd. Svedskerne kommes i, og naar Kompotten er afkølet lidt, hældes den op i Glasskaal. Ved Anretningen bredes Flødeskum over. Man kan i Stedet for Kernerne komme $^1/_2$ skoldet sød Mandel i hver Svedske. (En meget forfriskende Dessert).

Æblegrød med Chocolade.

Gode Æbler skrælles, skæres i Stykker og befries for Kernehuset (husk at man aldrig spilder Affald af friske Æbler, men benytter baade Skrælling og Kernehus til Æblesuppe, se Supper!), koges med lidt Vand, Sukker og Vanille, men ikke saa meget, at Stykkerne mose helt ud; om det behøves, jævnes de med ganske lidt Kartoffelmel; tages af Ilden, svales og hældes i en Glasskaal. $^1/_2$ Chocolade brækkes i Stykker og bages i en Kop Mælk, naar Chocoladen er udbagt, kommer man ganske lidt Kartoffelmel, rørt ud med lidt kold Mælk, deri, saa det bliver en tyk Sauce; Flødeskum bredes over Kompotten og derefter Chocoladesaucen, belagt med snittede, bitre Mandler.

Rombudding uden Æg.

En Pot Mælk sættes over Ilden med en Kop Sukker, naar den koger, rører man $^1/_4$ Pund Risstivelse,

der er udrørt i 1 Pægl hvid Rom, deri; den koger nogle Minutter og hældes op i en vædet Form; vendes om før Anretningen og spises kold med Saftsauce. — Finthakkede bitre og søde Mandler giver en god Smag heri.

Franskbrødsbudding.

Man tager Franskbrød, smører det som almindeligt Smørrebrød, skærer Stykkerne i store Tærninger og lægger dem i en velsmurt Form; 2 hele Æg piskes godt, og deri kommes lidt Sukker, hakkede, bitre Mandler, Kardemomme og Citron efter Smag samt 3 Pægle Mælk, og det hele hældes over Brødet, — er det en stor Form, kan man tage lidt mere Mælk, men maa passe, at det staar over Brødet —, ovenpaa kommer man et Lag stødte Tvebakker og smaa Stykker Margarine hist og her. Buddingen bages 1 Time ved jævn Varme. Til denne billige Budding kan man godt bruge tørt Franskbrød og Skorper, men den maa da overhældes og staa og trække i Formen, lidt før den skal i Ovnen. Spises med Saftsauce.

Rismelsbudding.

1 Pot Mælk sættes over Ilden at koge tilligemed nogle hakkede Mandler, hakket Citron- eller Appelsinskal, lidt Salt og Sukker efter Smag samt nogle smaa Stykker Vanille. En Kop Rismel røres ud med lidt Mælk og 3 Æggeblommer; naar Mælken koger, røres Jævningen deri og koger nogle Minutter til en almindelig stiv Grød, tages da af Ilden, og de stift piskede Hvider røres i. Spises kold til Saftsauce.

Budding af Semulegryn.

Man rører $^1/_4$ Pund Semulegryn ud i en Kop Rom og lidt af 2 Potter Mælk, den øvrige sættes over Ilden at koge med skoldede, hakkede Mandler og en Kop Sukker; naar den koger, hældes Jævningen deri, og Grøden koger 20 Minutter — den maa være tynd —, Gryden løftes af Ilden, og 2 stift piskede Hvider røres deri; naar den er svalet lidt, hældes den op i Glasskaale og spises kold med Saftsause.

Risfromage.

$^1/_4$ Pund Ris koges med 3 Pægle Mælk og lidt Vanille, indtil de er møre; de hældes da op og røres varme med en Haandfuld stødte Mandler, $^1/_2$ Kop smeltet Smør, 2 Skefulde Sukker og 10 Kvint Husblas, opløst i $^1/_2$ Kop Vin; derefter kommes en Pot Flødeskum deri, og det hældes i Glasskaal efter først at være kølet lidt. Hertil Saftsauce.

Chocoladedessert med Marengs og Tvebak.

$^1/_2$ Pund Chocolade bages under stadig Omrøren i en Gryde med 1 Kop Vand. Naar det er jævnet ud, spædes lidt Mælk paa, og det bages stadig ud; 1 Theskefuld Kartoffelmel røres ud med lidt Mælk og kommes i, og man spæder Mælk paa, indtil det bliver som en tyk jævn Sauce. Man lægger nu i en Glasskaal Marengs og knap saa mange smaa, fine Tvebakker imellem hinanden til Skaalen omtrent er fuld, og hælder da saa megen Jævning af Chokoladen i Skaalen, at det staar over Marengserne. 10 à 12 bitre Mandler snittes tyndt og drysses ovenpaa. Den serveres med Flødeskum over.

Citronfromage.

8 Æggeblommer røres med 2 Kopper stødt Melis til det er tykt; derefter kommes Saften af 2 Citroner og den revne Skal af 1 samt 8 Plader Husblas, opløst i lidt kogende Vand deri, og tilsidst de piskede Hvider. Den hældes op i Glasskaal, naar den er afkølet, — indtil den Tid maa den jævnlig røres. Serveres med Flødeskum over eller Saftsauce til.

Hindbærfromage.

3 Pægle Hindbærsaft og 2 Pægle Vand blandes og sættes over Ilden at koge med 16 Plader Husblas, indtil denne er opløst; hældes i Formen og spises med Crêmesauce.

Trêffli.

En Glasskaal fyldes halvt med smaa Makroner (helst nogle faa bitre imellem) og lidt god Vin hældes over (Madeira eller i Mangel deraf Portvin). De tildækkes og staar 1 à 2 Timer, indtil de er blødte igennem; er der mere Vin i Skaalen, hældes den fra. Makronerne belægges nu med Syltetøj, Hindbær, Jordbær eller Kirsebærmarmelade; 8 Æggeblommer røres med en stor Kop Melis, og derefter røres 3 Pægle Fløde, kogt, men afkølet en Smule, deri; kommes i en Kasserolle og røres stadig, indtil den tykner – men den maa ikke koge; den hældes da op og 2½ Kvint Husblas, opløst i ½ Pægl kogende Vand, hældes deri, og den røres stadig indtil den er afkølet. Crémen hældes da over Makronerne. Ved Anretningen lægges pisket Flødeskum over det hele. En tarveligere Crême kan laves af sød Mælk i Stedet for Fløde og kun 4 Æggeblommer;

naar Crèmen er lavet som ovenanført og afkølet lidt, rører man de 4 Æggehvider, pisket til stiv Skum, deri, og den hældes over Makronerne.

Rødvinsbudding.

½ Flaske god Rødvin, 1 Pot Vand, ½ Pægl Cognac, en god Kop Melis, Skal og Saft af en Citron, et Stykke Kanel og et Par Nelliker sættes over Ilden at koge nogle Minutter. 5 à 6 Kvint Husblas opløses i lidt kogende Vand og hældes derefter i til det øvrige, omrøres og hældes igennem en Sigte og røres jævnligt, indtil det er afkølet, hældes da op i en Glasskaal og sættes paa et koldt Sted. Buddingen spises med Crèmsauce og skal laves Dagen før den skal bruges, hvis ikke man har Is at sætte den paa.

Kompot og Salat.

Vanille giver en god Smag i Frugtkompotter, men kan ogsaa undværes, man bruger da stødt Kanel i Stedet.

Rhabarberkompot.

Til Kompot skal man helst bruge Jordbærrhabarber. Stilkene vadskes, og Hinden flaaes af; denne sættes paa at koge et Kvarter i Vand med et helt Stykke Vanille, og dette Vand bruges siden, naar det er afsiet, til at koge Rhabarberne i, da Saucen faar en smuk lyserød Farve af Skrællingen. Tykke Stilke skæres igennem paalangs nogle Gange og skæres derefter i tommelange Stykker; koges kun et Øjeblik, da de ellers mose ud; tillaves med Sukker og jævnes med lidt Kartoffelmel rørt ud i Vand. Vanillestykket skæres i flere Stykker og koges tilligemed Rhabarberne.

Stikkelsbærkompot.

Smaa grønne Stikkelsbær pilles, skylles og koges i Vand med Sukker og Vanille; naar de bliver gule og

begynder at revne, tages de op med en Hulske; Saucen jævnes med Kartoffelmel, smages tilpas med Sukker og hældes over Bærrene; man kan ogsaa tillave disse med sød Fløde og stødt Kanel, men da bruger man ingen Vanille, — eller hælde Crêmesauce over, og man kommer da stødt Vanille heri.

Æblekompot.

Gode saftige Æbler skrælles, skæres i 8 Stykker og befries for Kærnehuset; koges i Vand med Kanel eller Vanille, tillaves med Sukker og jævnes med Kartoffelmel; man kan ogsaa tage de kogte Æblestykker op og hælde Crémesauce over.

Salat med Fløde.

Hovedsalat er den bedste (anden Salat maa som Regel ribbes og er ikke saa skør ; den skylles og lægges paa en Sigte, for at Vandet kan løbe af den, eller man knuger den i store faste Haandfulde op af Vandet og skærer den med det samme fra Haanden i fine Strimler og kommer den i en Glasskaal. Sød Fløde tillaves med Sukker, jævnes med lidt Eddike, hældes over Salaten og omrøres med denne; ligger den i hele Blade, maa man være forsigtig ikke at knække dem. Sur Fløde er ogsaa udmærket, men man bruger da mindre Eddike.

Salat med Mælk.

Vil man gerne have Salat, men ikke har Fløde at undvære til den, kan man lave en Sauce af Mælk eller

rigtig tyk Kernemælk eller lidt Tykmælk. Man tager en stor Kop sød Mælk, og lidt efter lidt rører man en Theskefuld Hvedemel ud med den; den sættes over Ilden at koge, røres jævnlig til den koger; Saucen hældes da op og røres, til den er afkølet, for at den ikke skal sætte Skind; naar den er kold, jævnes den mere med Eddike, en Æggeblomme røres med Sukker — dog ikke saa meget, saa den mister sin gule Farve — og kommes i og mere Sukker tilsættes — Sauce til Salat maa have en pikant syrlig Smag af Eddiken — den hældes over Salaten som foranført. Faste Skiver Tykmælk piskes med et Par Skefulde Fløde, en Æggeblomme, rørt lidt med Sukker, kommes i. Saucen smages tilpas med mere Sukker, og om mulig der behøves Eddike. Tyk Kernemælk tillaves paa samme Maade, men behøver ikke at piskes. Skulde Saucen blive for tynd, kan man jævne den med en Smule Husblas, opløst i nogle Skefulde kogende sød Mælk; men det maa afkøles lidt, før det kommer i Saucen.

Salat med Olie.

Salaten skylles, afløber og hele Blade eller Hoveder, kløvet nogle Gange, overhældes med nogle Skefulde fin Madolie og røres forsigtig omkring. Et Par Æggeblommer udtværes med nogle Skefulde Eddike, lidt af Gangen, samt lidt Peber, Salt og stødt Melis, alt efter Behag, og det hældes da over Salaten.

Agurkesalat.

Smaa faste Agurker skæres i tynde Skiver med eller uden Skrællingen, de lægges i en Tallerken, strøes

med lidt Salt og staar et Par Timer, trykkes derefter godt op og lægges i en Glasskaal; tillaves med Eddike, Peber og Sukker efter Smag; skulde Agurkerne være for saltede, kan man slaa lidt Vand over og trykke dem op heraf, før man tillaver dem. Skulde man pludselig bestemme at vilde have Agurkesalat, og der ikke er Tid til, at den kan staa saa længe i Salt, kan man ryste den stærkt med Saltet mellem 2 Tallerkener, den er da med det samme i Lage og kan næsten straks tillaves.

Sildesalat, tarvelig.

2 smaa Spegesild flaaes og befries for Ben, et Par Løg pilles og skæres i Stykker, 2 à 3 Kartofler, rigelig Rødbeder og nogle Stykker kogt eller stegt Kød hakkes paa et Brædt eller gaar en Gang igennem Kødhakkemaskinen; tillaves med Rødbedeeddike, Ribssaft, Peber og Sukker.

Sildesalat, fin.

2 haardkogte Æggeblommer udtværes med lidt god Eddike, Peber, Sennop og en Smule Ribssaft. (Vil man benytte Hviderne til andet og ikke gerne vil have dem kogte, kan man godt forsigtig skille Blommerne fra Hviden, lægge dem i et tyndt linned Klæde og koge dem deri i kogende Vand.) Koldt, stegt eller kogt Kød, Rødbeder og Kartofler skæres i tynde Skiver, derefter i Strimler og smaa bitte Firkanter; disse blandes sammen, saameget som en god Haandfuld af hvert Slags samt lidt Asier, skaarne paa samme Maade, og to flaaede grofthakkede Spegesild; det omrøres med lidt Rødbedesaft, Sukker og en Pægl sød Fløde. (Meget delikat.)

Salat af Tomater.

Modne Tomater overskænkes med kogende Vand og Hinderne flaaes af; de skæres i Skiver, lægges i en flad Glasskaal og krydres med Salt, Sukker, Peber og Eddike — Spises til Smørrebrød.

Kartoffelsalat.

Rigelig ituskaarne Løg koges i lidt Vand med et Stykke Margarine, en Theskefuld Sukker, lidt Salt og Eddike. Naar Løgene er møre, kommes 1 Tallerkenfuld faste, kogte Kartofler, skaarne i Skiver, deri (de skal helst koges Dagen før), imens de varmes, omrøres de forsigtig, for at Skiverne ikke skulle gaa i Stykker. Salaten krydres med lidt Peber; nogle Skefulde Fløde gør en god Virkning paa den. Serveres tl kold Steg og røget Skinke

Makaronisalat.

En Theskefuld Mel røres ud med lidt Fløde, 2 à 3 Æggeblommer og en Pægl Fløde kommes i, det sættes over Ilden og røres, til det jævner (det maa ikke staa og koge, da Blommerne saa skille ad). Saucen hældes da op og røres jævnlig, til den er afkølet, for at den ikke skal slaa Skind; naar den er kold, hældes den over kogt, kold Makaroni, der er afløbet efter at være overhældt med koldt Vand, og som før Kogningen er brækket i tommelange Stykker; den omrøres med lidt Salt og serveres kold baade til fersk og salt Kød.

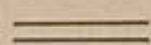
Rødbedesalat.

Kogte Rødbeder og knap saa mange Sellerier skæres i Skiver, derefter i Strimler og aflange Firkanter. Mel

bages i Margarine og spædes med Bouillon og lidt Rødbedeeddike til en jævn Sauce, der krydres med Peber, Sukker, Salt og udrørt fin gul Sennop. Saucen hældes over de ituskaarne Rødbeder og Sellerier og omrøres; serveres kold og pyntes om Kanten med Kruspersille.

Anden Afdeling.

Dyrere Retter.



Forlang hos de Handlende

i Stedet for indført Ost

Dansk Schweitzer-Ost
Bachsteiner-Ost
Edammer-Ost
Gouda-Ost
Fløde-Ost



Derby-Ost
Mejeri-Ost
Kommen-Ost
Sødmælks-Ost

Trifolium-Ost

faas iøvrigt i alle gangbare Sorter hos de fleste velassorterede Handlende.

Forskellige Supper.

Hønsekødsuppe.

En Høne og et Stykke Kalvekød sættes over Ilden i 3 Potter koldt Vand med Salt; naar Vandet koger, skummes Suppen godt, og man kommer derefter en Suppevisk, en Selleri og 2 à 3 Gulerødder samt 2 Purrer paa Suppen. Naar Kødet er mørt, tages det op, og Suppen sies; den hældes derefter igen i Gryden; Rødderne pudses af, skæres i smaa Stykker og holdes varme. Man skærer nu forsigtig det bedste af Hønsekødet i smaa Firkanter — disse kan man godt med det samme lægge i Terrinen — det øvrige Hønsekød skrabes fra Benene og hakkes fint; den øverste fede Suppe skummes af Gryden, og heri udblødes det halve af et skrællet 10-Øres Franskbrød, dette stødes godt sammen med det hakkede Kød, ganske lidt stødt hvid Peber, en Theskefuld Melis og 2 à 3 Æggeblommer rørt ud med 2 Spiseskefulde Fløde; det røres derefter ud med 1 Pot Suppe og sættes over Ilden at varmes under stadig Omrøren — men maa ikke koge — trykkes derefter gennem en Sigte i den øvrige Suppe; naar den er ved at koge, hældes den i Terrinen tilligemed de varme Rødder. Serveres med ristet Franskbrød. (Man kan ogsaa undlade at komme Rødder i ved Anretningen, men i Stedet for da at tage dem op, naar

de er møre, lader man dem koge hele Tiden sammen med Kødet for at faa Kraften af dem).

Vildtsuppe.

Denne Suppe kan koges paa Skroget af forskellige Slags stegt Vildt eller paa Siderne af Harer og Dyr, som man hugger fra, før disse skal steges, men de maa da brunes godt i Smør sammen med en lille Skefuld Sukker samt et Par Løg, før man koger dem. Benene hugges godt i Stykker og sættes over Ilden i koldt Vand med Salt og skummes, naar det koger; en Suppevisk, nogle hele Peberkorn samt rigeligt af forskellige Rødder kommes paa, og Suppen koger 3 Timer, for at Kraften kan komme af Benene. Suppen sies, og man bruner derefter Mel og Smør sammen i en Gryde (en lille Spiseskefuld Mel til en Pot Suppe) og spæder op med Suppen; den krydres med stødt Muskat, Paprika og lidt Vin (ikke Rødvin). Er Suppen ikke brun nok, tilsættes lidt Kulør, og mangler den Kraft, tilsættes lidt Beauvais Kødekstrakt. Vil man have Suppen ekstra kraftig, kan man koge Benene i Okse- eller Kalvesuppe i Stedet for i Vand. Makaroni, brækket i Stykker og kogt i Vand, samt Selleri, skaaret i smaa Firkanter, kommes paa Suppen; man kan i Stedet for Makaroni tage smaa Kødboller paa Suppen.

Oksehalesuppe.

Et Pund Oksekød skæres smaat, 2 Oksehaler hugges eller skæres over i Leddene; dette brunes i rigeligt Smør i en Gryde sammen med forskellige Slags Rødder, Salt, et Par ituskaarne Løg og en lille Theskefuld hel sort Peber samt et Laurbærblad; naar det

er brunt, hældes 3 à 4 Potter Vand paa (helst kogende) og det hele koger til Kødet kan løsnes fra Benene — en Suppevisk kommes paa samtidig med Vandet , Halestykkerne tages op, overskylles med kogende Vand for at der ikke skal sidde noget af Rødder eller Visk paa dem (saa Suppen ved Anretningen skal blive uklar), og tildækkes; Suppen sies og gives et Opkog sammen med Halestykkerne, der serveres i Suppen; et Glas Sherry eller Madeira tilsættes. — Man kan ogsaa jævne Suppen ved at brune en Spiseskefuld Mel og Smør i Gryden, naar Suppen er siet, og derefter spæde op med den kogende Suppe. — Vil man have Suppen som jævn brun Suppe, tager man 2 Spiseskefulde Mel. og Rødderne brunes da ikke sammen med Kødet, men kommes paa Suppen samtidig med Suppevisken; naar de er møre, tages de op, afpudses, skæres i tynde, langagtige Stykker og kommes paa Suppen.

Klar, brun Suppe med Fiskeboller eller Æggestand.

2 Pd. Oksekød og 2 Pd. Okseskank skæres og hugges i smaa Stykker, brunes i Smør tilligemed forskellige Slags Rødder, 4 store Rødløg tilsættes lidt senere og brunes sammen med det øvrige, da de ellers let bliver for brune; Ilden maa ikke være for stærk, saa det faar en branket Smag og Lugt. Suppen koger smaat 2 à 3 Timer, klares med et Par halvt piskede Æggehvider og de knuste Skaller, hvilke piskes i Suppen; den sies igennem et fint, hvidt Klæde og serveres med Fiskeboller eller Æggestand, skaaret i lige store Stykker. Til ca. 7 Personer.

Torskesuppe.

Suppe af Kalve- eller Oksekød blandes med Fiskesuppe, 1 ½ Pot af hvert Slags, og sættes over Ilden at koge med 1 Suppevisk og 1 à 2 Selleri; derefter sies Suppen, og 20 Kv. Smør kommes i Gryden at bages med 20 Kv. Mel (ikke brunes) og spædes op med Suppen; de kogte Selleri skæres i smaa Firkanter og kommes paa Suppen samt lidt kogt Torsk, pillet i pæne Smaastykker; Salt og ganske lidt stødt hvid Peber tilsætttes. 3 Æggeblommer røres med 2 Theskefulde Melis i Terrinen, og derefter tilsættes 2 Spiseskefulde Madeira; Suppen hældes under stadig Omrøren op heri og serveres. Man kan i Stedet for Selleri og Fisk komme Fiskeboller eller Boller, lavet af Kalvekød og Bryst af Høns samt Champignons paa Suppen. Til ca. 8 Personer.

Krebsesuppe.

25 Krebs vaskes godt af og koges i 3 Potter tynd kogende Kødsuppe i 20 Minutter; Suppen sies, Kødet pilles fra Skallerne, naar Krebsene er afkølede; Skallerne stødes fint sammen med 15 Kv. Smør, kommes i en Gryde og svitses let et Kvarter, Suppen hældes i Gryden og koger sammen med Skallerne ½ Time, det hele hældes derefter op paa en Sigte; Skallerne overhældes nogle Gange med lidt af Suppen for at faa Farven rigtig af dem. Smørret skummes ovenaf og bages i Gryden med 2 Spiseskefulde Hvedemel spædes med Suppen saa den bliver passende jævn, krydres med Salt, hvid Peber og 2 Theskefulde stødt Melis. Krebsekødet og smaa Fiskeboller kommes paa Suppen, der serveres med Smørdejgssnitter. Om man vil, kan man godt udelade Snitterne.

Hummersuppe.

Denne Suppe laves som Krebsesuppe. En mindre Hummer er nok til 6 Personer; man maa være forsigtig, naar man flækker den og tager Kødet ud af Kløer og Hale; det skæres i pæne ensartede Stykker; hvis der er Rogn i Hummeren, stødes denne sammen med Skallerne. Fiskeboller og Hummerkødet anrettes paa Suppen, der serveres med Smørdejgssnitter. Man kan ogsaa røre et Par Æggeblommer med Fløde i Terrinen og hælde Suppen op der, men man udelader da Bollerne, og kan i Stedet for komme kogte Asparges sammen med Hummerkødet i Suppen; lidt Hummerfarve tilsættes, dersom Suppen ikke er rød nok. (Er der ikke kogt Rødder og Suppevisk i den Suppe, man anvender til Krebse- og Hummersuppe, maa dette koges i Suppen sammen med Skallerne.)

Ægte Skildpaddesuppe.

3 Pd. Oksekød og en Høne skæres i smaa Stykker og brunes i 35 Kv. Smør sammen med 10 Løg, 6 Gulerøder og en Selleri, altsammen ituskaaret; naar det er brunt, kommes 4 Potter Vand paa samt en Suppevisk, 2 Purrer, 2 Laurbærblade, lidt stødt hvid Peber og et Hylster spansk Peber — dette tages op, naar Suppen er stærk nok —; den koger 3 Timer og sies derefter, 2 store Spiseskefulde Mel brunes i Smør og spædes lidt efter lidt med Suppen. En Daase henkogt Skildpadde opvarmes, Kødet tages op og skæres i smaa Firkanter og kommes paa Suppen tilligemed 3 Pægle Sherry eller Madeira samt lidt Salt og Sukker. Paa denne Suppe kan man ogsaa komme smaatskaarne røfler. (Okse- og Hønsekødet kan anvendes til Hachis, Ragout eller lignende. Til ca. 9 Personer.

Forloren Skildpaddesuppe.

Et Fedekalvehoved flækkes, renses godt og lægges i koldt Vand 2 Timer før det skal bruges, for at Blodet kan trække af — Vandet skiftes en Gang —, det sættes da over Ilden tilligemed et Stykke Kalvekød, en god Okseskank, hugget i Stykker, og en Spiseskefuld Salt. Naar Suppen er skummet, koges den med Rødder af forskellig Slags, nogle Løg og en Suppevisk samt Kryderier som til ægte Skildpaddesuppe. Suppen koger 3 à 4 Timer, men Hovedet tages op, naar Kødet kan slippe Benene; det tages da af og udbredes paa et Fad og overhældes tillige med Tungen med Sherry eller Madeira. Naar Suppen er kogt, sies den, og man bruner da 2 store Spiseskefulde Mel i 25 Kvt. Smør, spæder op med Suppen, saa den bliver passende jævn, lidt Salt, Sukker og Vin tilsættes, samt lidt Kulør, hvis Suppen ikke er smuk brun. Tungen og Kødet af Hovedet afpudses, naar det er koldt, skæres i smaa aflange Stykker og kommes paa Suppen tilligemed smaa Fiskeboller og haardkogte Æggeblommer. Til ca. 9 Personer.

Grønærtesuppe.

½ Skæppe grønne Ærter pilles, skylles og sættes over Ilden i en Pot kogende Suppe og koger, til de er møre, sammen med nogle Gulerødder; derefter tages en Trediedel af Ærterne fra samt Gulerøddderne, for senere at kommes paa Suppen. Gulerødderne skæres ud i smaa ensartede Stykker. De øvrige Ærter trykkes gennem en grov Sigte og overskylles med Suppen, de er kogt i. — 2 store Spiseskefulde Mel bages i Smør og spædes med Puréen — Ærterne, der er trykte gennem Sigten —, og derefter med ca. 2 Potter Suppe

til, saa Ærtesuppen bliver passende jævn. Ærterne og Gulerødderne kommes paa Suppen og faar et Opkog tilligemed en Haandfuld finthakket Persille — denne taber sin smukke grønnne Farve, hvis den koger for længe —, Sukker og Salt tilsættes, Suppen serveres med bagt eller ristet Franskbrød.

Rosenkaalsuppe.

Rosenkaalen pilles fra Stokken, afpudses og skylles i Saltvand, koges derefter i kraftig Kødsuppe tilligemed et Par ituskaarne Løg og et Par Stykker hel hvid Peber, indtil den er mør, og tages da op; Suppen sies; Smør og Mel bages og spædes med Suppe, indtil den er passende jævn. (Ca. 1 Spiseskefuld Mel til 1 Pot Suppe). Lidt Sukker og Salt tilsættes, og Kaalen kommes i Suppen og gennemvarmes.

Blomkaalsuppe.

Blomkaalen koges hel i Vand med Salt, men ikke for mør, og kommes først i Vandet, naar dette koger. Smør og Mel bages i en Gryde og spædes lidt efter lidt med Suppe af Okse- eller Kalvekød kogt med rigelig Suppegrønt og rørt indtil den er passende jævn. Nogle Æggeblommer røres i Terrinen med en lille Skefuld Melis og et Par Skefulde Fløde, (til 2 Potter Suppe 2 à 3 Æggeblommer). Suppen hældes under Omrøren deri, og Blomkaalen skæres i smaa pæne Stykker og kommes i Suppen; et Par Spiseskefulde Madeira kan tilsættes.

Kastaniesuppe.

Før man koger Kastanier skærer man et ╳ i den ene Ende af dem.

2 Pd. ægte Kastanier kommes i kogende Vand med lidt Salt og koger nogle Minutter; Skallen og den brune Hinde pilles derefter omhyggeligt af og de koges møre i Vand med Salt ca. 20 Minutter, er de tørre skal de koge længer, man kan prøve sig frem og skære en over, og man vil da let kunne se, om den er kogt. Lidt af 2½ Pot Suppe, kogt med Rødder og Suppegrønt, kommes i en Gryde og heri koges Halvparten af Kastanierne, som først er trykket i Stykker med en Ske (de pæneste Kastanier kommes paa Suppen ved Anretningen), saalænge til de helt mose ud og stryges derefter igennem en Sigte. 2 Spiseskefulde Mel brunes i Smør og spædes med lidt af Suppen; naar det er bagt ud og tykt, kommes Purreen i og siden mere Suppe, indtil den er passende jævn — ikke for tynd , lidt Sukker, Salt og Sherry tilsættes samt lidt Kulør, hvis det behøves, men Suppen maa ikke være mørkebrun; de hele Kastanier kommes paa Suppen ved Anretningen, Man kan spare nogle Kastanier ved at komme nogle skrællede smalskaarne Kartofler i Gryden i Stedet for, og koge dem til Mos sammen med de dertil beregnede Kastanier.

Aspargessuppe.

1½ Pd. Asparges skrabes og skæres i tommelange Stykker, Hovederne koges i en Del af 2 Potter Kødsuppe — ca. 20 Minutter —, tages op og tildækkes. De øvrige Asparges svitses i Smør nogle Minutter, men ikke brunes; Suppen, hvori Hovederne er kogt, hældes over, og de koger til de er møre, trykkes derefter igennem en Sigte og blandes med den øvrige Suppe; et Par smaa Spiseskefulde Mel bages i Smør og spædes lidt efter lidt med Suppen, saa den bliver passende

jævn; lidt Sukker og Salt tilsættes, 4 Æggeblommer røres hvide i Terrinen, og et Par Spiseskefulde Fløde røres deri, lidt ad Gangen; Suppen hældes under stærk Piskning i Terrinen, Aspargeshovederne kommes i, og Suppen serveres med ristet Franskbrød eller Franskbrød skaaret i Terner og bagt i Smør. — Til ca. 7 Personer.

Napoleonssuppe.

10 à 15 store Gulerødder skrabes og skæres i Skiver, ligeledes 2 Persillerøder, en lille Tallerken Løg pilles og skæres i Skiver; alt dette brunes i Smør. Rødderne brunes lidt før Løgene kommes i, da disse let blive for mørke. Naar det hele er brunt hældes Kødsuppe over og det koger til det er rigtig mørt (ca. 2 Timer), det drives da igennem Purresigten. 2 Spiseskefulde Mel brunes i Smør og spædes med lidt Suppe; Purreen kommes i mens Jævningen er tyk, der spædes i alt 2 à 3 Potter Suppe i; Suppen maa ikke være for jævn. En lille Skefuld Melis, lidt stødt hvid Peber og Salt tilsættes samt smaa Kødboller. — Til ca. 8 Personer.

Kørvelsuppe.

Denne Suppe kan laves baade af salt og fersk Suppe. 20 Kv. Mel bages i Smør eller Fedt, 2 store Haandfulde pillet, skyllet og meget fint hakket Kørvel kommes i og røres godt rundt med Melet, det spædes med 2 à 3 Potter kogende Suppe, men ikke for meget paa en Gang, og Melet maa, som ved alle Supper og Sauce, bages godt ud, før man spæder Suppe paa igen; smaa kogte Gulerødder, skaarne i Skiver, kommes paa Suppen, der serveres med Spejlæg, forlorne Æg eller

flækkede kogte. — Smaa fine Kødboller samt Asparges kunne ogsaa kommes paa Suppen, men man undlader da Æggene. — Til 7 à 8 Personer.

Spinatsuppe.

Et Fad Spinat pilles, skylles og koges i 1 Pot Kødsuppe; naar den er mør, hældes den op paa en Sigte at afløbe, og hakkes derefter fint. Mel bages i Smør, hvori Spinaten kommes, og spædes med den afsiede Suppe samt 2 Potter til paa samme Maade som Kørvelsuppe; Salt og ganske lidt Sukker tilsættes. Suppen serveres med ristet Brød; bagt Rugbrød eller Franskbrød. — Til ca. 8 Personer.

Hybensuppe.

En Tallerken Hyben koges med 3 Potter Vand, et Stykke Kanel og Citronskal, indtil de er møre; de hældes da over en Sigte, Kanel og Citronskal tages fra og kommes i den afsiede Suppe, der jævnes med lidt Kartoffelmel eller Sagomel, rørt ud i Vand, og faar et Opkog. Suppen tillaves med Sukker og Sherry; Citronboller (se disse) kommes paa, eller bagt Franskbrød serveres til. — Man kan ogsaa jævne Suppen ved at koge 30 Kv. Havregryn sammen med Hybnene og sie det hele af paa en Gang.

Æblesuppe.

12 store Æbler skæres i Stykker, efter at Stilk og Blomst er fjernet, og koges i 1 Pot Vand med et Stykke Kanel, naar de er møre, trykkes de igennem et Dørslag og overhældes med kogende Vand for at faa

Mosen rent fra Skallerne. Suppen — 2 à 3 Potter sættes over Ilden, Kanelet skylles fra Skallerne og kommes i Suppen, der faar et Opkog og jævnes med 2 smaa Spiseskefulde Kartoflelmel, rørt ud med lidt Vand. 4 Æggeblommer røres i Terrinen med 3 Spiseskefulde Melis, og fortyndes lidt efter med 2 Pægle Sherry; Suppen hældes under stadig Piskning op heri og serveres med bagt Brød eller smaa Tvebakker. Mere Sukker tilsættes om det behøves.

Vinsuppe.

3 Pægle Vand, 3 do. Vin og 1 do. Hindbærsaft samt Kanel og Citronskal sættes over Ilden at koge og jævnes ganske lidt med en Smule Kartoffelmel. 5 Æggeblommer røres med 2 Spiseskefulde Melis i Terrinen og den kogende Suppe hældes lidt af Gangen op heri under stadig Piskning. Serveres med bagt Brød eller smaa Tvebakker.

Fiskeretter.

Stegt, fyldt Gedde.

1 Pd. Gedde skrabes og hakkes fint tilligemed et Par Skiver Franskbrød dyppet i Fløde og en lille Skefuld Mel; det røres med en Æggeblomme og 2 piskede Hvider, Salt, hvid Peber, 30 Kv. smeltet Smør og saa megen Fløde, som der behøves. Farcen maa ikke være for tynd. — En Gedde flaaes, Indvoldene tages ud ved at skære den op i Ryggen; den vaskes godt og staar et Øjeblik i koldt Vand, gnides derefter indvendig og udvendig med ganske lidt fint Salt, blandet med en Smule hvid Peber; den fyldes med Farcen, og et Lag af denne smøres udenpaa den. Gedden ombindes med tynde Flæskeskiver og steges i Ovn; den maa være godt varm. — Kaperssauce serveres til samt ristet Brød.

Rødspætter eller Tunger med Vin.

Store Rødspætter flaas og Kødet skæres fra Benene i 4 Stykker, de gnides med lidt Salt, blandet med hvid Peber, overhældes med Sherry og lægges paa en Pande, der maa være godt smurt med Smør og en Skive Smør lægges paa hver Filet; de steges i en god varm Ovn. — Kartoffelmos formes i en rund ikke for

høj Form og vendes om paa et rundt, halvdybt Fad; Fileterne anrettes herpaa og pyntes med smaa Persilleblade, stukket ned hist og her; Saucen, som laves af Stegesaucen og kraftig Sky, hældes udenom i Fadet — den maa være godt jævn —, Tunger laves paa samme Maade. — Om man foretrækker det, kan man anrette Filetterne paa en Kartoffelrand, og hælde Saucen indeni.

Rødspætter, indbagt.

Fileterne skæres fra Benene som ovenanført og gnides med lidt Salt og hvid Peber. — En tyk Pandekagedejg laves af 50 Kv. Mel, 4 Æggeblommer, 2 Spiseskefulde smeltet Smør, 1 Spiseskefuld Øl, lidt Salt og Sukker og Mælk røres i, indtil Dejgen er passende tyk; 3 piskede Æggehvider kommes i tilsidst. Fileterne dyppes i Dejgen og kommes med det samme over i en Gryde med kogende Fedt eller Klaret; naar de er lyst brune, tages de op paa graat Papir og lægges i Ovnen, indtil de skal anrettes. De stilles pyramideformig paa et rundt Fad, og smaa Persilleblade stikkes ind rundt omkring paa Pyramiden, eller man kan hakke Persillen, give den et Opkog i Klaretten, og strø den over Fileterne. — Serveres med Hollandsk- eller Champignonssauce.

Rødspætter med Blomkaal og Tomater.

Fileterne dyppes — som stegte Rødspætter — i pisket Æg og vendes i stødt Brød eller Tvebak og steges i rigelig Klaret. Et stort, fast Blomkaalshoved koges i Vand med Salt. Fileterne lægges smukt paa et rundt Fad og Blomkaalen skæres i smaa, pæne Hoveder og lægges rundt om. Man kan ogsaa anrette Hovedet helt, dække det med Fileterne og lægge en

Kant af stegte Tomater om; disse skæres midt over og steges paa samme Maade som Fileterne, men maa først flaaes. Serveres med rørt Smør eller Bearnaise-sauce.

Filet af Rødspætter, kogt.

Fileterne drysses med ganske lidt hvid Peber, trilles sammen og ombindes med et Baand, koges i Vand med lidt Salt og 2 Spiseskefulde Eddike. De tages op paa et Fad, pyntes med Persille og serveres med Kartofler og hollandsk Sauce; man kan ogsaa anrette Fileterne i en Kartoflelrand og hælde Saucen over disse. Randen kan udvendig pyntes med Strimler af kogte Gulerødder, der sættes lodret med smaa Mellemrum.

Rejer, Hummer og Asparges i Risrand.

Hummeren af en 1 Pds. Daase skæres i pæne Stykker, 2 Pægle kogte Rejer pilles, 1 Pd. Asparges skrabes, skæres i tommelange Stykker og koges. Mel og Smør bages, en Theskefuld Karry kommes i og det spædes med Kalve- eller Hønsekødsuppe, lidt af Aspargessuppen og Hummersaucen; Aspargeser, Hummer og Rejer kommes i Saucen, dog gemmes nogle af Rejerne til at pynte Randen med, — 2 á 3 Æggeblommer røres, fortyndes lidt efter lidt med noget af Saucen og kommes i lige før Anretningen; det hældes op i en Risrand, der pyntes ovenpaa skiftevis med en Reje og et Blad Kruspersille.

Rouletter.

Rouletter.

Rouletter kan laves baade af Kød og Fisk; hakket fint og lavet til Fars eller skaaret i smaa bitte Firkanter og rørt i en Sauce som tyk Vælling, stivnet med lidt Husblas og nogle Æggeblommer, og krydret paa forskellig Maade til Kød og Fisk. Blandingen til Rouletter maa helst laves Dagen, før man skal lave disse, da den maa bredes ud paa et Fad og være aldeles kold før Rouletterne skal laves. — Runde Kugler kaldes Rouletter; trilles de langagtige, kaldes de Krouketter. Man stikker med en Ske smaa ensartede Stykker af den stivnede Masse, triller dem i fin Rasp, dypper dem i pisket Æg og atter i Rasp og koger dem i Klaret eller Fedt.

Rouletter af Gedde og Hummer.

1 Pd. kogt Gedde pilles i smaa Stykker, 1 Pd. Hummer skæres i smaa Firkanter, begge Dele blandes i en Sauce, lavet af: 20 Kv. Smør bages med 20 Kv. Mel og opspædes med Fløde, Kalve- eller Fiskesuppe — ca. 1 Pot — til en tyk Sauce, hvori kommes lidt Hummerfarve, 2 Spiseskefulde Vin, 3 Æggeblommer og 10 Blade Husblas, Saften af 1 lille Citron, lidt Salt

Sukker og hvid Peber. Det bredes ud paa et Fad at afkøles. Naar det er koldt, tager man med en Ske smaa ensartede Stykker, der dyppes i fint stødt Brød eller Tvebak, og trilles i dette til runde Kugler eller langagtige Pølser, dyppes i pisket Æg, trilles atter i Rasp og koges i hed Klaret eller Fedt.

Rouletter af kogt Fisk.

15 Kv. Smør bages med Mel og spædes med Mælk, Fløde eller kraftig Fiskesuppe til en meget tyk Sauce, heri kommes nogle Blade Husblas, 2 Æggeblommer, lidt Salt, Sukker og hvid Peber, 1 à 2 Pd. pillet Fisk kommes i. Stuvningen afkøles og laves som ovenanført til smaa runde Kugler og koges; de anrettes højt daa et rundt Fad, udenom lægges Kruspersille, og hakket Persille, kogt et Øjeblik i Smør, drysses over.

Rouletter af Fiskefars.

Torsk eller Gedde skrabes og hakkes fint og laves til Fars (se fyldt Gedde); dog maa den være lidt stivere end almindelig, og et Par Æggeblommer mere røres i. Farcen trilles til runde Kugler i Rasp, dyppes i Æg og atter i Rasp og koges i Klaret eller Fedt. Tomatsauce eller Champignonsauce serveres til.

Krokuetter af Klipfisk.

(Levninger af Klipfisk kan anvendes hertil). En Tallerken finthakket Fisk omrøres i 20 Kv. smeltet Smør i en Pande — men maa ikke staa over Ilden — den blandes med en Tallerken kogte, kolde, revne Kartofler — de maa helst koges Dagen før —, en Skefuld

Mel, 3 Æg og en Blomme, lidt Sukker, Salt og hvid Peber efter Smag samt lidt Fløde røres i, saa det bliver en tyk Masse, hvoraf laves smaa aflange Pølser, der trilles med Haanden i Rasp, pisket Æg og atter i Rasp, og koges i Klaret eller Fedt. Serveres med hollandsk Sauce eller rørt Smør og kogt Blomkaal eller Rosenkaal.

Fiskerand med farvede Boller.

Fars af Gedde kommes i en Blikrand og koges. Noget af Farsen farves rødt med Hummerfarve og koges til smaa Boller. En Del Fars farves grøn med Spinat, som stødes i Morteren og vrides gennem en fin Klud. De røde og grønne Boller maa koges hver for sig; lægges inden i den hvide Fiskerand og overhældes med en Champignon- eller Kaperssauce. Denne legeres med Æggeblommer. Butterdejgssnitter gives til.

Rouletter af Kødfars.

Farsen laves som til Kødboller, men lidt stivere, et Par Æggeblommer mere røres i; de laves som ovenanført og serveres med skarp brun Sauce eller Bearnaisesauce.

Rouletter af Høns med Gulerødder og Selleri.

1 Pd. Hønsekød skæres i smaa Firkanter efter først at være befriet for Skind og Ben; $^1/_4$ Pd. kogte Gulerødder og $^1/_4$ Pd. do. Selleri skæres ligeledes i smaa Firkanter og blandes i en tyk Sauce, lavet af Mel, bagt i Smør, spædt op med Suppen, hvori Kødet og Rødderne er kogt; lidt Husblas — 3 Plader til 1

Pægl —, 2 à 3 Æggeblommer, Salt og lidt Citronsaft kommes i. Se Rouletter. (Kalkun kan anvendes paa samme Maade).

Rouletter med Champignons.

$^{3}/_{4}$ Pd. kogt Hønsekød og $^{3}/_{4}$ Pd. Champignons skæres i smaa Firkanter og blandes. — 15 Kv. Mel bages i 15 Kv. Smør og spædes med 3 Pægle Champignons- og Hønsesuppe, 9 Blade Husblas kommes i tilligemed et Par Spiseskefulde Vin, Salt, hvid Peber og ganske lidt Sukker; Gryden tages af Ilden og 2 Æggeblommer røres i. (Se Rouletter). Denne Masse kan ogsaa koges eller bages i Butterdejg i Stedet for som Rouletter. Man udruller Butterdejg tyndt, stikker runde Kager af med et stort Glas, lægger lidt af Massen paa den ene Halvdel af Kagen og bøjer den anden Halvpart over og trykker begge Kanter fast sammen; de dyppes i pisket Æg og Rasp og koges i Klaret eller Fedt. De kunne ogsaa bages i en god varm Ovn, og smøres da med Æg — men førstnævnte Maade er den bedste.

Krystader.

Man laver en Pandekadedejg af $^{1}/_{2}$ Pd. Mel, 2 Spiseskefulde smeltet Smør, 2 Æg, som først er pisket godt i Stykker med lidt Salt og Sukker, samt Vand og Øl — halv af hver Slags — ca. $1\,^{1}/_{2}$ Pægl; Dejgen maa ikke være for tynd. — I Dejgen dyppes Krystadejærnet, efter at det først rigtig godt er dyppet i kogende Klaret eller Smør, det maa staa heri nogle Minutter for at opvarmes; Krystaderne koges og lægges som

Klejner paa graat Papir, for at Smørret kan trække af; vil de i Begyndelsen ikke saa let slippe Jærnet, kan man forsigtig løsne dem i Kanten med en Gaffel. Dersom Krystaderne ikke bruges med det samme, maa de, før de skal bruges sættes, ind i en Ovn at varmes.

Krystadefyldning.

Hertil kan anvendes Forloren Skildpadde, men Kødet maa skæres mere smaat og Fiskebollerne maa være bitte smaa eller ogsaa skæres i Stykker. Man kan bruge forskellige Slags som til Rouletter, men Saucen maa knap være saa tyk, omend den skal være godt jævn, og man kommer til Krystader ingen Husblas i.

Hummerfyldning

er meget velsmagende, naar man faar gode friske Hummer, de skæres i smaa Stykker og blandes med smaa skaarne Fiskeboller, kogte Aparges eller Blomkaal; dette kommes i en jævn Hummersauce. (Se denne). Rejer kan anvendes i Stedet for Hummer.

Fyldning i Skysauce.

Hertil kan anvendes forskellige Slags stegt og kogt Kød, skaaret i smaa Terninger; det kommes i en kraftig, jævn Skysauce, krydret med lidt Vin og ganske lidt Peber og Sukker; lidt ituskaarne syltede Asier og Løg kommes i. Man kan ogsaa heri komme Trøfler og Champignons, men da udelades Asier og Løg.

Hachis.

(Se denne). Kan ogsaa bruges til Krystadefyldning.

Fyldning af Grønærter, Gulerødder og Skinke.

Smaatskaarne Gulerødder med Grønærter koges i Kalvesuppe. Gulerødderne koger et Øjeblik, før disse kommes i. Mel bages i Smør og spædes med Suppen, hvori Rødder og Ærter er kogt til en tyk Sauce, der tillaves med lidt Sukker og Salt. Gulerødder, Ærter og smaatskaaret kogt Skinke kommes i Saucen. Ved Anretningen af Krystaderne drysses lidt finthakket Persille, kogt et Øjeblik i Smør, ovenpaa hver; men det kan ogsaa undværes, hvis det ikke er paa en Tid, hvor man har Persille.

Postejer.

Man ruller Butterdejg ikke for tyndt ud (se denne) og afstikker runde Kager med et Glas; med et mindre Glas udstikker man det indvendige af Halvparten af Kagerne, saa der af hver bliver en Ring og en lille Kage; de smøres med pisket Æg, men man maa passe paa, at man ikke smører ud over Kanten, da det hindrer Postejerne i at hæve sig, Ringen lægges ovenpaa de store Kager og bages sammen med disse; de smaa Kager, som skal danne Laag, bages for sig; Ovnen maa være meget varm. Det tiloversblevne ved Kageafstikningen æltes sammen, rulles atter ud og afstikkes, men disse sidste bliver knap saa lette, og de maa derfor helst benyttes til Bunden af Postejerne; disse maa opvarmes godt i Ovnen, før de anrettes. De kan fyldes med forskellige Slags Stuvning ligesom Krystader;

Laagene sættes paa og de sættes Side om Side paa et fladt Fad og serveres.

Postej med Duer eller Kylling.

En Form beklædes med Butterdejg, saa den ligger helt op om Kanten; et Lag Kødfars lægges inden i op om Butterdejgen. Saa fyldes den med smaathugget Duer eller Kyllinger, kogte eller stegte. En kraftig Skysauce, hvori kan kommes Trøfler, Oliven eller Champignons, lægges over Kødet og derover et Lag Fars. Kanten af Butterdejgen bøjes ned paa Farsen, og et Laag af Butterdejg lægges over. Kanten kan pyntes enten med en Krans af Snitter eller en Snoning. Butterdejgen kan bages for sig selv som en Form, hvori man kan fylde forskellige Ting. Den tiloversblevne Sauce serveres i Sauceskaalen.

C. C. DREWSEN,

Elektroplet-Fabrik,

Nr. 1, Østergade Nr. 1,

København K.

Anbefaler sit enestaaende Udvalg af

Brugs- og Luksusgenstande

i moderneste Faconer til billigste Priser.



		½	I	II	III	IV
Spiseskeer . . .	pr. Dus. Kr.	12	16	20	24	28
Bordgafler . . .	—	12	16	20	24	28
Mellemskeer .	—	10	14	18	21	24
Mellemgafler .	— —	10	14	18	21	24
Dessertskeer .	— —	9	12	15	18	20
Dessertgafler .	—	9	12	15	18	20
Theskeer . . .	—	5	6	8	10	12
Suppeskeer . .	pr. Stk.	4	5	6	7	8
Garanti for Holdbarhed ved daglig Brug i almindelige Husholdninger . . . . **Aar**				10	15	20

Ordres forsendes pr. Efterkrav.

Reparationer og **Opforsølvning** udføres smukt, holdbart og billigt.

Illustreret Katalog franco.

Stege og andre Kødretter.

I Husholdningen forekommer tidt Tilfælde, hvor Husmoderen ved Tilberedningen af forskellige Kødretter mangler kraftig Sky, og jeg vil derfor henvise til Beauvais Kødekstrakt, der udmærker sig ved sin kraftige og friske Smag og udmærket erstatter Sky.

Stegt Hare.

Naar en Hare er flaaet og udtaget, hugges Sidebenene fra ind til det faste Kød; den tynde yderste Spids af Bovene ligeledes; Haren vaskes godt — helst i Mælk — og ligger lidt deri; derefter flaas alle Hinderne af Ryg og Laar lige ind til det skære Kød, og det spækkes godt med tynde Flæskestrimler. Bagbenene paa Haren bindes sammen, og Ovnen maa være meget hed, før Haren sættes ind; de smaa Mørbrade, som ligger indvendig i Haren, tages af, spækkes og steges ved Siden, da de bliver stegt for meget ved hele Tiden at ligge paa Panden under Haren; denne gnides ovenpaa med en Smule fint Salt, smøres med rigeligt Smør, drysses med lidt Mel; den lægges paa Stegepanden, lidt kogende Vand og lidt Salt kommes ved og den sættes i Ovnen; naar den er smukt brun, dryppes den jævnlig med Fløde og lidt Smør og steger, til den er mør. En ung Hare kan steges i en Time, naar Ovnen er meget hed; en gammel Hare maa stege 2—3 Timer.

For at Haren ikke skal blive for tør ved at staa saa længe i Ovnen, kan man strø et lille Lag af fint stødt Tvebak ovenpaa og overhælde det med rigelig smeltet Smør, eller ogsaa man kan lave en jævn, brun Sauce af brunet Smør og Mel, spædt op med Sky eller Suppe af Vildt – som kan faas af Siderne og de afskaarne Forben af Haren (se Vildtsuppe) — og smøre Haren ovenpaa med denne, men den maa først være brun; meget flittig Drypning med Fløde og en Gang imellem lidt smeltet Smør gør Haren delikat. Lidt før Haren er stegt skraber man alt det brune løs fra Panden og lader det koge af i Skyen, da det giver den bedste Kraft. Smør og Mel brunes og spædes op med Skyen, som forinden er siet op af Stegepanden, indtil Saucen er passende jævn; om det behøves, tilsættes mere Fløde. Før Haren steges, kan man knække Ryggen flere Steder, men forsigtig, at ikke Fileten gaar i Stykker; man kan da ved Anretningen enten man vil skære Haren i Stykker, saa Benet følger med, eller man kan løsne Fileten og skære denne i smaa pæne Skiver og lægge dem paa Plads igen, saa Haren ser hel ud. Brunede Kartofler serveres til.

Dyresteg.

Raadyr og Daadyr steges og anrettes som Hare, men skal stege længere.

Kaniner.

Naar disse koges, anvendes de paa forskellig Maade ligesom Høns til Frikase og lignende. Kødet er hvidt som Hønsekød. Steges de, maa de spækkes og tilberedes som Harer.

Vilde Fugle.

Alle Fugle steges med Hovedet; naar Fuglen er plukket og rengjort, stikkes Øjnene ud med en spids Kniv, Spidsen skæres af Næbet, det skrabes godt, og Tungen tages ud, de spækkes med fine Flæskestrimler — paa smaa Fugle kan man binde en Skive Flæsk paa Brystet —, Hovedet bøjes ind under venstre Vinge eller venstre Ben; Fuglen ombindes med et Baand, for at holde Ben og Vinger ind til Kroppen; man kan ogsaa stikke et Baand igennem disse og Kroppen og paa denne Maade holde dem i deres Stilling ved at binde Baandet paa Ryggen — dette fjernes ved Anretningen. — Fugle skulle helst steges i Gryde, da de lettere blive tørre i Ovn. Smør brunes i en Gryde og Fuglene kommes i at brunes, ikke over for stærk Ild, saa Smør og Fugle blive for mørke og faar en branket Smag. Naar Fuglene er brune, hælder man lidt Fløde ved og en Smule Salt og de steger smaat, indtil de er møre, men de maa tidt dryppes med Fløde og Sky. (Man kan ogsaa bruge Mælk og Vand eller Suppe). Det brune, der lægger sig i Gryden, maa jævnlig skrabes løs, saa Kraften kan koge af det og det ikke brændes. Naar Fuglene er møre, tages de op, og Saucen sies; er den ikke jævn nok, bruner man lidt Mel i Smør og spæder op med Stegesaucen. Fuglene serveres med brunede eller skrællede kogte Kartofler, Tyttebær og Ribsgelé. (Forskellige Kompotter og kolde Salater af Grøntsager smager udmærket hertil).

Vildænder.

Disse skal helst flaaes før de steges, da Skindet ikke har nogen god Smag. De steges 1½ à 2 Timer,

og maa jævnlig vendes, — se Behandlingsmaaden ved vilde Fugle.

Snepper.

Snepper steges som andre vilde Fugle; men hertil hører det saakaldte Sneppebrød, der laves af Indmaden, naar Tarmene er taget fra; denne hakkes fint tilligemed et Par Skiver fedt Flæsk og et Løg; Smør smeltes i en Gryde, og det omrøres heri nogle Minutter med et Par stødte Tvebakker, men maa ikke brunes. Denne Masse smøres paa smaa pæne Skiver Franskbrød, der først er dyppet i Mælk eller Fløde og bagt lysebrune i Smør paa Panden. Brødet serveres om Kanten paa Fadet, hvori Snepperne anrettes.

Agerhøns.

Før de steges, maa de, saavel som Snepper, kun skylles ganske let, at ikke den fine Vildtsmag skal gaa af dem; de aftørres og steges som andre vilde Fugle. (Se disse .

Ryper.

Disse kan enten plukkes eller flaaes før de steges, de skal helst ligge i Mælk nogle Timer forinden, og skylles derefter godt i flere Hold Vand. (Se vilde Fugle).

Fasaner.

Naar man vil stege Fasaner, maa man passe, at de forinden har hængt nogle Dage, de steges i $1^1/_2$ à 2 Timer, ligesom de er gamle til; de maa spækkes meget tæt, ikke alene paa Brystet, men man sætter

ogsaa lidt fine Spækstrimler paa Laarene, da Kødet er meget tørt; begrundet herpaa, maa man helst, hvis man vil anvende Fasanerne kolde, da lave en jævn, kraftig Vildtsauce og hælde kold over de ituskaarne Fasaner.

Kramsfugle.

Naar Smaafuglene er pillet, tages de ud ved Bugen, de kan fyldes med en Fars som Duer og Kalkun. (Se disse). Fuglene brunes i Smør; en Skive Flæsk bindes paa Brystet af dem, før de kommes i Gryden; naar de er brune, kommes lidt Øl og en Smule Salt ved dem, de dryppes jævnlig med lidt Fløde og en Smule smeltet Smør. Naar Fuglene er møre, tages de op; Skyen sies og spædes i brunet Smør og Mel tilligemed lidt Fløde, indtil Saucen er passende jævn

Duer med Olivensauce.

Duer maa, som vilde Fugle, spækkes eller belægges med Flæskeskiver; de brunes i Smør, lidt Suppe spædes ved, og de stege møre. Smør og Mel brunes og opspædes med den siede Stegesauce; den krydres med en Smule Paprika eller Muskat, Salt, Sukker, lidt Vin og nogle Oliven, skaaret fra Stenene. Duerne skæres i 2 Stykker, lægges i Saucen. De serveres med Butterdejgssnitter om Kanten af Fadet — med ristede Kastanier — eller i Butterdejgsrand.

And med Olivensauce.

Ænder tillaves og steges som Duer, men spækkes ikke og de skæres i smaa pæne Stykker, som til Ragout.

And med grønne Ærter.

En And brunes i Smør i en Gryde, derefter hældes Kalvebouillon over; lidt Salt, et Par ituskaarne Løg og en Suppevisk kommes paa, og Anden koger til den er mør, tages da op og skæres i pæne Stykker og holdes varm; Suppen sies og Fedtet skummes af. Mel og Smør brunes i en Gryde (ikke for mørkt), spædes op med Suppen, til Saucen bliver passende jævn, og heri koges da 3 à 4 Pægle grønne Ærter; naar de er møre, lægges Kødet deri, faar et Opkog og serveres. Hertil kan gives ristet Brød.

Høns med Champignons.

Naar Hønsene er kogte skæres de i pæne Stykker og holdes varme. Smør og Mel bages, spædes med Suppe til en jævn Sauce; heri kommes smaa fine Fiskeboller, Salt, Sukker, Citronsaft og hvid Peber samt et Glas Madeira og nogle overskaarne, henkogte Champignons; Hønsekødet kommes i; naar det hele er godt varmt, tages Gryden af Ilden, og 2 à 3 Æggeblommer røres lidt efter lidt med noget af Saucen og kommes i til det øvrige. Anrettes i Butterdejgsrand eller med Butterdejgssnitter.

Fyldte Kyllinger.

Naar Kyllingerne er rengjorte og godt skyllet, fyldes de med en Fars, lavet af Kalve- eller Hønsekød; naar der er syet for Farsen, koges Kyllingerne i Kalve- eller Hønsesuppe; lidt før de er kogt, kommes en god Portion grønne Ærter i at koge; naar de er møre, tages

de op i en Kasserolle, hvori først en Haandfuld finthakket Persille er svitset i et godt Stykke Smør, der omrøres, og holdes varme. Saucen laves af Mel, bagt i Smør, spædt op med Suppen; den krydres med Salt, Sukker og lidt Citronsaft. Kyllingerne, skaaret i pæne Stykker, serveres paa et Fad, omgivet af de grønne Ærter, og Saucen serveres i Sauceskaal. Man kan ogsaa servere Kyllingerne med Trøffelsauce, uden nogen anden Tilsætning, og man kan da i Kødfarsen komme lidt hakkede Trøfler.

Stegt Kalkun.

Naar Kalkunen er rengjort, hænges den op nogle Dage, før den skal steges, men den maa ikke gerne hænge, hvor den kan fryse; den kan somme Tider blive mørk i Skindet ved at hænge, men dette forebygges ved at svøbe den ind i hvidt Papir. Man kan fylde Kalkunen med Fars, hvori kommes finthakkede Trøfler, ligesom foranført til fyldte Kyllinger, eller ogsaa med en Fars som til Duer. (Se stegte Duer). En gammel Kalkun maa stege 3 Timer, en ung henimod 2, og Ovnen maa være godt varm, naar den sættes ind; Stegepanden smøres godt overalt med Smør; Kalkunen lægges paa med Brystet opad, lidt kogende Vand og Salt kommes ved. Naar Kalkunen begynder at blive brun, lægget et hvidt Papir, smurt med Smør, over den, for at den ikke skal blive mørk; den maa jævnlig dryppes, og en Gang imellem maa der kommes lidt mere Vand eller Suppe i Stegepanden, saa den ikke bliver tør. Saucen laves af Mel, brunet i Smør, spædt op med den afsiede

Sky, lidt Suppe eller Vand; dersom Saucen ikke er kraftig nok, tilsætter man lidt af Beauvais Kødekstrakt. Smaa brunede Kartofler eller skrællede kogte Kartofler serveres til samt Kompot og Salat. Steger en Kalkun i Gryde, maa den stege længere, da den ikke bliver saa velsmagende, dersom man kommer for meget Vand under. Den vendes af og til, ogsaa efter at den er brunet.

Kogt Kalkun.

Før Kalkunen koges, fyldes den ligesom stegt Kalkun og overskænkes flere Gange med kogende Vand, at Porerne kan trække sig sammen, saa Kraften bliver i Kalkunen; den overskænkes derefter med koldt Vand, kommes i kogende Vand og maa hele Tiden koge smaat, da den ellers bliver tør. Naar Suppen koger, skummes den godt, og forskellige Slags Rødder, et Par skaarne Løg, 10 Peberkorn, et Laurbærblad og Suppevisk kommes paa samt et Stykke Smør. Kalkunen koges 2 à 3 Timer; naar den er mør, tages den op og serveres med Tomatsauce, Champignonssauce, Rejer og Aspargessauce; skæres i pæne Stykker paa et Fad og overhældes med lidt af Saucen, der ikke maa være for tynd, den øvrige serveres i Sauceskaal; Butterdejgssnitter lægges om Kanten paa Fadet, eller ristet Brød serveres til. Man kan ogsaa anvende Peberrodssauce med Fløde, men man bruger da ingen Snitter.

Bøf med Peberrod.

Denne Bøf steges som engelsk Bøf (se denne), men en lille Klump rørt Smør, blandet med reven Peberrod lægges paa hvert Stykke Bøf. Man kan og-

saa med en Kniv høvle lange tynde Spaaner af et Stykke Peberrod ved at holde det oprejst og strø et Lag af disse over Bøffen. Hertil skrællede, kogte eller stegte Kartofler (raa Kartofler skaaret i Skiver og kogt i Klaret eller Smør).

Bøf med Bearnaisesauce.

Den steges som engelsk Bøf, men ingen Løg, Bøffen lægges paa et Fad og overhældes med Bearnaisesauce. Hertil serveres skrællede kogte Kartofler eller stegte Kartofler som ovenanført.

Bøf, fransk.

Denne Bøf steges som ovenanført ogsaa uden Løg. Smør røres og blandes med finthakket Persille, en lille Klump Smør lægges paa hvert Stykke Bøf lige før Anretningen. Hertil stegte Kartofler. (Se Bøf med Peberod). Man kan ogsaa belægge Bøffen med Trøfler, kogt i Smør og Sky, i Stedet for med Persillesmør.

Spækket Oksefilet Nr. 1.

Fileten bankes godt, gnides med Peber og Salt og spækkes med Flæskestrimler, dyppet i en Blanding af Peber, Allehaande, Sukker og Salt; disse maa være salt Flæsk, og de stikkes lige ned i Fileten; den brunes i Smør i en Gryde og maa hurtig vendes omkring for at Porerne kan trække sig sammen, saa Kødet kan beholde sin Kraft. Man maa nøje passe paa, at Ilden ikke er saa stærk, saa Smørret bliver branket. Naar Fileten er brun, hældes lidt Sky, Suppe eller Vand ned, og den steges ganske smaat under Laag, indtil den er

mør, og maa jævnlig dryppes. — Saucen laves af brunet Smør og Mel samt Stegesaucen. — Man kan i Stedet for ovennævnte Ting komme Fløde ved Fileten og saa stadig dryppe med Fløde, og den faar da Smag efter Vildt. Fileten anrettes paa et passende Fad med forskellige Grøntsager ved den ene Side — som kogt Blomkaal, omrørt med Smør samt overstrøet med smaatskaarne Gulerødder og Grønærter, lavet paa samme Maade, — Bønner — Rosenkaal —. Skrællede eller brunede Kartofler serveres til.

Spækket Oksefilet Nr. 2.

Fileten drysses med Salt, hvid Peber eller Paprika, spækkes med salt Flæsk og smøres ovenpaa med rigeligt Smør. Stegepanden belægges med tynde Flæskeskiver, Persille- og Purreblade; Fileten lægges paa og sættes ind i en god varm Ovn, 1/2 Kop Vand hældes ved; naar den begynder at blive brun, dryppes den jævnlig med Fløde — helst sur — og en Gang imellem med en Smule smeltet Smør. Naar Fileten er stegt, hældes Stegesaucen op igennem en Sigte; det fede skummes af; i dette og lidt mere Smør, om det behøves, brunes Mel, spædes med lidt Suppe eller Sky først og siden med Stegesaucen, saa det bliver en jævn Sauce; heri kommes smaa Kød- eller Fiskeboller, ituskaaret, henkogt Champignons, kogt Kalvekød eller Kalvebrissel, skaaret i smaa Stykker, hvid Peber, Salt, Sukker, lidt Citronsaft og et Par Spiseskefulde Vin. Ragouten hældes op paa et Fad; Franskbrød, skaaret i Skiver, dyppes i Fløde og bages lyst brune i Smør; Fileten skæres i pæne Skiver paa skraa, lægges paa Franskbrødskiverne og garneres om Fadet. Man kan

ogsaa lægge Fileten hel paa Fadet, hælde Ragouten omkring og servere ristet Brød til.

Oksemørbrad.

Denne kan steges som Fileten foranført, Spækstrimlerne krydres ikke, og man drypper stadig med Fløde. Saucen laves af Mel, brunet i Smør, spædt op med Skyen fra Mørbraden samt Fløde. Serveres med smaa brunede Kartofler, Kompot, Salat og Tyttebær.

Sprængt Oksetunge med stuvede Grønærter.

En Oksetunge vaskes godt af og koges med lidt Supperødder og Suppevisk i 3 à 4 Timer ganske smaat, og flaaes derefter. Den anrettes paa et varmt Fad, skaaren i Skiver og lagt i Rækker med Kruspersille imellem. Ærterne serveres til (se disse).

Oksetunge i Oliven.

Kogt Oksetunge skæres i Skiver og lægges i Olivensauce (se denne), hældes op paa et Fad, der om Kanten garneres med kogt Makaroni, omrørt med Smør og overstrøet med reven Parmesanost eller med Butterdejgssnitter; man kan ogsaa hælde Ragouten op i en Makaronirand. (Se denne.)

Timbale.

En Buddingform beklædes med Fars; tiloversblevet Vildt, Duer eller Kylling, eller al anden Slags Steg, lægges ned og lidt af Saucen, svarende til de forskellige Ting, hældes over, derpaa et Lag Fars og saaledes videre til Formen er fuld. Timbalen koges 1

Time og serveres med den tiloversblevne Sauce. Timbalen garneres med franske Kartofler eller Rouletter rundt om paa Fadet.

Tobbington.

Paa Bunden af en Form lægges forskellige Grøntsager, som maa være halvkogte i Saltvand, derover lægges et Lag Fars, der ikke maa være for stiv. 1 Pd. Ris koges i 2 Potter Mælk, røres op med et Stykke Smør og et Par Æg (2 à 3) samt lidt Salt. Et Lag af Risen bredes over Farsen, som overhældes med lidt smeltet Smør og strøes med Rasp. Formen sættes ind i Ovnen i en Stegepande med Vand. ½ Pd. Ris og 1 Pot Mælk er nok til en Form. Spises med smeltet Smør.

Fuglereder.

Smaa Forme eller Geleskaale beklædes med en ikke for lind Fars, helst halv Okse- og halv Flæskefars. Farsen maa sættes godt op paa Kanten af Skaalene, disse sættes i Ovnen i en Stegepande med Vand, som maa koge, og der lægges Papir eller Laag over, for at Farsen ikke skal blive tør. Naar Rederne skal anrettes, tages de af Formene og beklædes indvendig med brunet Hvidkaal, og i Midten af hver Rede lægges tre ganske smaa Fiskeboller, den øvrige Kaal lægges paa Fadet imellem Rederne, og man pynter Fadet overalt med Kløver, Lyng eller Vildvin. En kraftig Skysause gives til.

Oksetunge med Fars.

En kogt og flaaet Oksetunge skæres paa langs 1 eller 2 Gange; et Lag Fars, lavet af Kalve- eller

Oksekød med rigelig Nyretalg i eller lidt smeltet Smør lægges imellem de forskellige Dele af Tungen, der lægges sammen og oversmøres med Fars, den smøres overalt udvendig med smeltet Smør, strøes med en Smule fin Rasp, smurt Papir lægges over. Tungen lægges paa tynde Flæskeskiver i Stegepanden og bages i Ovn. Serveres med Skysauce, brunede Kartofler og kogt Blomkaal med lidt smeltet Smør over.

Røget Oksetunge, kold.

Tungen lægges i Vand Dagen før den skal koges; naar den er kogt, flaaes den, afkøles, skæres i Skiver og lægges paa et langagtigt Fad i Rækker med Kruspersille imellem, eller man midt paa et rundt Fad ordner en smuk Persillebuket og lægger den ituskaarne Tunge rundt derom; serveres med en eller flere Slags stuvede Grøntsager, som Asparges, Blomkaal, Grønærter og andet. — Urøget, salt Oksetunge kan anrettes paa samme Maade, men lægges ikke i Vand, da den kun maa saltes mildt.

Gratin af Kød.

25 Kv. Smør bages med 25 Kv. Mel og et meget finthakket Løg; det spædes med 3 à 4 Pægle kogende Fløde eller Mælk, saa det bliver som lind Grød, det bages indtil det slipper Gryde og Ske, hældes da op og svales lidt, røres derefter med 6 à 8 Æggeblommer, lidt Salt og Peber, en Tallerken finthakket Kød og de piskede Hvider; bages i Ovn 1 Time eller koges 2 Timer. Serveres med Anschiowissauce. Fiskegratin laves paa samme Maade, men man benytter kogt Fisk i Stedet for Kødet — ingen Løg, men hvid Peber. Serveres med Kaperssauce.

Stegt, røget Skinke.

En sukkersaltet Skinke (se Saltning), som skal steges, maa kun ligge 8 Dage i Lagen, aftørres, indsyes i et linned Klæde og røges 8 Dage, men Røgen maa ikke være varm.

Man skærer Sværen i Firkanter og sætter Skinken ind i en rigtig hed Ovn og kommer lidt Vand ved. Skinken overøses jævnlig med Stegesaucen, og for at undgaa at den bliver for brun, lægger man et Stykke Papir over, naar den begynder at brunes. En Skinke paa 8 Pd. steges 2 à 3 Timer. Stegen anrettes med Sværen paa, men denne skæres af, før man skærer Stegen ud. Saucen laves af Mel, brunet i Smør, spædt op med Stegesaucen og lidt Sky eller Kødekstrakt, om det behøves. Kartoffelrand (se denne), fyldt med smukke kogte Rosenkaalshoveder eller kogte Løg, omrørt med smeltet Smør, serveres til Skinken.

En saadan røget Skinke, som skal steges, maa bankes godt og ligge et Øjeblik i kogende Vand, før den saltes, for at Porerne kan trække sig sammmen, saa ikke det flydende Æggehvidestof skal trække ud i Saltlagen; dette gælder ogsaa med andet Kød; skal det koges, kommer man det i kogende Vand at koge nogle Minuter, tager det op, overskyller det med koldt Vand og koger det derefter.

Farseret Kalvebryst.

Benene tages ud af Brystet, og det gnides indvendig med Peber og Salt, belægges med Skiver af raa Selleri og fyldes med en Fars, lavet af Fisk, Kalve- eller Hønsekød. Brystet syes godt sammen ved alle Kanter og koges sammen med forskellige Supperødder og

Visk. Serveres med Champignonssauce eller Tomatsauce.

Kalvebryst med Tomater.

Brystet koges som foranført; naar det er mørt, tages det op, skæres i pæne Stykker og kommes i en Sauce, lavet af Mel, bagt i Smør og spædt op med Suppen, krydret med Sukker, Salt og Citronsaft, og anrettes i en Butterdejgsrand, omgivet af en Krans af stegte Tomater med Butterdejgssnitter eller ristet Franskbrød, man lægger da skiftevis en Snitte og Tomat. — Tomaterne flaaes, dyppes i pisket Æg og steges lysebrune i Smør paa Panden.

Fyldt Kalvenyrestykke.

Rygbenet hugges fra, Kødet skæres løs fra de yderste Stykker af Ribbenene og disse hugges af; Nyren tages ud og steges tilligemed Stegen; en Fars som til Duer (se disse) fyldes i Stegen; Slaget slaaes omkring, den syes sammen og spækkes som anden Kalvesteg paa det tykke Kød; steges og serveres ogsaa paa samme Maade. Man kan i Farsen undlade Korender og i Stedet for Æggeblommer komme hele Æg i. I Stedet for de hakkede Kraaser kan man blande fint-hakket Fisk eller Kød i, men dette kan ogsaa undværes og man fylder da Stegen blot med en stiv Brøddejg, lavet som anført. Man kan ogsaa af Slaget lave en Rullepølse, som belægges med Skiver af fersk Flæsk, dyppet i Salt og Peber, den trilles sammen og syes. Stegen steges som anden Steg og Nyren bliver siddende ved.

Kødruller af Kalvekød.

Kødet skæres i pæne Skiver — ikke for tynde —, strøes med en Blanding af Peber, Salt og Allehaande, bankes lidt. — Et godt Lag Smør eller Fedt, skrabet Flæsk smøres paa den strøede Side og drysses med finthakket Persille, der først har kogt nogle Minutter i Smør; Skiverne trilles sammen og ombindes med tyndt Sejlgarn, brunes i Smør; derefter hældes lidt Suppe, Sky eller Vand ved; de dryppes jævnlig med Fløde og steges møre ved svag Ild. Sauce laves af den afsiede Stegesauce samt brunet Smør og Mel og om muligt lidt mere Suppe, Sky, Vand eller Fløde. Baandet tages af Rullerne og de anrettes i Rækker med Kruspersille imellem paa et langagtigt Fad og serveres med stegte Kartofler og Saucen i Sauceskaal. Man kan ogsaa anrette Rullerne smukt i en Kartoffelrand og overhælde dem med Saucen. Syltede Løg eller Asier serveres til.

Kalvehoved, stegt.

Et Kalvehoved gøres i Stand til forloren Skildpadde og koges. Naar det er mørt, tages de store Stykker Kød forsigtig af Benet, smøres med smeltet Smør, strøes med Salt og Peber, dyppes i pisket Æg og Rasp; steges i rigeligt Smør og serveres med Smørret fra Panden og stuvede Grøntsager eller skrællede Kartofler.

Saucer.

Champignonssauce.

Bagt Smør og Mel spædes med Suppe og Saften fra Champignons. Ved Anretningen kommes overskaarne Champignons i Saucen tilligemed 2 à 3 Æggeblommer, lidt efter lidt rørt ud med noget af denne.

Saucen kan ogsaa laves brun ved at brune Melet, spæde op med Sky og Saften fra Champignons samt et Glas Vin. — Champignons kommes i ved Anretningen.

Trøffelsauce.

I kraftig brun Sauce som foranført kommes ved Anretningen ituskaarne Trøfler. Hvis man bruger af de Trøfler, som kan købes ituskaarne — hvilke er billigere —, hakkes de og faar et Opkog i Saucen; er denne ikke brun nok, kommes lidt Kulør i.

Kaperssauce.

En Skefuld Mel bages i rigeligt Smør, spædes op med Kødsuppe, saa det bliver en jævn Sauce; den

krydres med lidt Sukker, Salt og Kapers efter Smag og maaske lidt Eddike, da Saucen skal have en pikant sød og syrlig Smag.

Om man vil, kan man legere Saucen med et Par Æggeblommer. Kapers kan gemmes længe, naar de staar i Eddike.

Tomatsauce

Hvid bagt Jævning spædes med Kødsuppe, krydres med Salt, Peber og et Par Laurbærblade. Før Anretningen tages Laurbærbladene op, Tomatsauce kommes i og Saucen faar et Opkog.

Olivensauce.

De Oliven, der skal bruges til Saucen, skrælles, Stenene koges i den Sky, som Saucen laves af. Mel og Smør brunes og spædes med Sky, indtil Saucen bliver passende jævn. Saucen saltes med lidt af Olivenlagen; lige før Serveringen kommes de afskrællede Oliven i den og faar et Opkog.

Bearnaisesauce.

Løg, Persille og lidt Estragon hakkes fint og koges med et Par Nelliker, Peberkorn og et Laurbærblad i et Par Spiseskefulde Eddike, et Par do. Vin og lidt Sky; det koger under Laag et Kvarter; sies da op og afkøles. — 50 Kvint Smør skæres i Stykker saa store som Enden af en Finger. — 6 Æggeblommer røres godt i en Kasserolle med en Ske og heri røres lidt efter lidt den afsiede Essents; Kasserollen sættes nu ned i en Gryde, som staar over Ilden med kogende Vand, og piskes uafbrudt, indtil den er varm, da

kommes Smørret i, Stykke for Stykke, under stadig Piskning.

Saucen skal helst serveres naar den er færdig, da det er vanskeligt at holde den varm. uden at den skiller ad skulde det ske, hælder man under stadig Piskning lidt kogende Vand i). Saucen maa holdes varm i det varme Vand over svag Ild og ikke sættes paa Komfuret.

Rejesauce med Asparges

Alt det træede skrabes af 1 Pd. Asparges og de skæres i smaa Stykker, Hovederne tages fra, da disse hurtigere er kogt end det øvrige af Aspargeserne og derfor lidt senere kommes i at koge. Aspargeserne koges i Suppe og holdes varme i lidt af den, naar de er møre. Skallerne af 1 Pot Rejer koges i Aspargessuppen; der sies og bruges til Sauce.

Smør og Mel bages og spædes med Suppen til en tyk Sauce, krydret med Salt, Sukker og Vin, heri lægges de pillede Rejer og de kogte Asparges.

Hummersauce.

Skallen af en kogt Hummer tages af Kødet og stødes fint med 15 Kv. Smør, koges derefter i Suppe 20 Minutter og sies af. Hummersmørret skummes af Suppen, og heri — tilligemed lidt mere Smør, om det behøves — bages en god Skefuld Mel og spædes op med Suppen til en tyk Sauce, der krydres med Salt, Sukker, en Smule stødt hvid Peber og lidt Citronsaft. Hummerkødet skæres i smaa Stykker og kommes i Saucen.

Krebsesauce.

Denne Sauce laves som Hummersauce.

Flødepeberrod

Den laves som almindelig Peberrodssauce, men man spæder den op med Fløde i Stedet for med Suppe og tilsætter ikke andet end Peberrod og Salt. Saucen maa være tyk.

Til denne Sauce maa Peberroden kun rives, lige før den skal benyttes, da den hurtig bliver mørk, og man kan ikke heri som til anden Peberrodssauce hælde Eddike over og dækkke den til — hvilket bevarer den for at blive mørk, hvis den skal staa lidt, før den benyttes.

Grøntsager.

Disse skylles godt før Kogningen; Kaal og lignende maa helst ligge lidt i Saltvand før den koges, hvorved den bedst befries fra Larver — Blomkal maa nøje efterses ind omkring ved alle de smaa fine Stilke. Vandet eller Suppen, som Grøntsagerne koges i, maa koge, før disse kommes i. Sauce til Grøntsager maa være god jævn — endelig ikke for tynd.

Slikporre.

Hertil bruges kun den faste Stok af tykke Porrer; de bindes i Bundter, kommes i kogende Vand med Salt og koges møre. De anrettes paa et fladt Fad over en sammenlagt Serviet, saa Vandet, der løber fra, kan trække deri. Serveres med rørt Smør.

Porrer, stuvede.

Hertil kan de mindre Porrer anvendes; de koges som ovenanført og kommes i en Sauce, lavet af Mel, bagt i Smør, spædt op med Suppe og krydret med Salt og ganske lidt stødt hvid Peber og Sukker.

Slikasparges.

Aspargeser skrabes og skrælles, om det behøves, saa at alt det træede forneden kommer af. De koges og serveres som Slikporre.

Asparges, stuvede.

Aspargeser rengøres og koges paa samme Maade som ovenanført, men skæres før Kogningen i temmelig lange Stykker. De stuves i bagt Mel og Smør, spædt op med Fløde. Man kan ogsaa koge dem i Suppe og spæde det bagte Mel op med Suppen, de er kogt i; lidt Salt og Sukker tilsættes.

Blomkaal med Smør.

Kaalen renses — se Grøntsager — og blancheres (det er: kommes i kogende Vand og koger et Par Minutter, tages op og overskænkes med rigeligt koldt Vand). Kaalen kommes atter i og koger til den er mør, et Kvarter à ½ Time; tages op paa en Serviet som Asparges; anrettes hel med rørt Smør. Skal Kaalen spises til Kød, kan man anrette den i et Laagfad med smeltet Smør over, men maa et Øjeblik forinden tage den op paa en Serviet, sammenlagt paa et varmt Fad, for at Vandet kan løbe af. (Ved at blancheres bliver Blomkaal smuk hvid — Rosenkaal smuk grøn.)

Hvidkaal, brunet.

Et middelstort Hvidkaalshoved skæres i tynde Strimler 2 à 3 Tommer lange og brunes i 15 à 20 Kv. Smør og en stor Spiseskefuld Sukker; naar Sukkeret

er smukt lyst, kommes Kaalen i under stadig Omrøren tilligemed lidt Salt; den staar over en svag Ild, indtil den er mør, og omrøres af og til. Laaget maa stadig være paa Gryden, at Kaalen kan dampe mør.

Majroer, stuvet

Roerne skrælles og skæres i smaa Firkanter, kommes i koldt Vand med Salt indtil de koger godt; Vandet hældes fra, da Roerne tidt kan være lidt bitre, kogende Vand skænkes atter paa, og de koges møre. Stuves i Mel, bagt i Smør, spædt op med Fløde og tilsat lidt Sukker og Salt.

Skorzonerrødder, brunede

Rødderne skrabes og skæres som Asparges og lægges med det samme i Vand med Eddike i, for at de ikke skal blive mørke, og koges i Mælk. — Mel brunes i Smør og spædes med Sky eller Suppe, tilsat lidt Kødekstrakt; Salt og en lille Smule Paprika eller hvid Peber tilsættes; Rødderne hældes op paa et halvdybt Fad, og Franskbrødskiver — dyppet i Mælk eller Fløde og bagt lysebrune i Smør paa Panden — eller ristet Brød lægges om Kanten.

Skorzonerrødder, hvide.

Istandsættes som foranført, men stuves i Fløde, og Melet bages — men brunes ikke — i Smør. Lidt Sukker og Salt tilsættes.

Radiser, kogt.

Toppen og Roden skæres af røde og hvide Radiser, lige mange af hver Slags, de skylles og kommes i koldt Vand med Salt, indtil det koger; Vandet hældes fra, kogende Vand skænkes paa og de koges møre; Vandet hældes fra og de omrøres med smeltet Smør.

Grønærter med Radiser — eller ene røde Radiser garneret om Blomkaal — tager sig smukt ud.

Radiser, brunet.

Radiser kan ogsaa brunes som Hvidkaal (se denne); om det behøves, kommes en lille Smule Sky ved.

Kastanier, brunede.

I Kastanierne skæres et × i den ene Ende; de kommes i kogende Vand og koger et Par Minutter, saa Skallen kan pilles af; man maa nøje passe paa ogsaa at faa den tynde, brune Hinde under Skallen pillet af.

Smør og Sukker brunes i en Pande; Kastanierne kommes i og omrøres til de er brune, lidt Sky hældes ved og de dampes møre under Laag; ganske lidt hvid Peber tilsættes.

Kastanier, ristede.

Som ovenanført skæres et × i Kastanierne; de lægges paa en Jærnpande i et tykt Lag Salt og omrøres jævnlig; de maa ikke staa over Lueild, men kun svag Glødeild; de er møre, naar man let kan faa Skallen af, ca. ½ Time. De serveres med rørt Smør. Fire smaa Servietter lægges dobbelt to Gange, saa de danner

en Firkant; de lægges paa et Fad med alle fire lukkede Hjørner sammen, saaledes at de aabne Kanter vender udad; nu bøjer man den øverste Spids af hver Serviet tilbage til Midten og samler alle fire Spidser der med en smuk lille Kvast af Radiser eller Persille; inde i Servietterne anrettes Kastanierne meget varme.

Buddinger.

Kødbudding med Ragout.

20 Kv. Makaroni koges i Vand med Salt — den maa endelig ikke koge i Stykker, og man køber af de tykkeste Stænger, man kan faa. En kold Buddingform smøres med et tykt Lag Smør, Makaronien skæres i smaa Ringe, hvormed Formen beklædes indvendig, og et Lag Kødfars smøres over. Formen fyldes med en Ragout af hvilket som helst Slags Kød man har og tilsvarende Sauce. — Kalve- og Oksekød med kraftig Skysauce; Duer, Ænder eller Vildt med Olivensauce. Man kan ogsaa fylde Formen med forloren Skildpadde eller forskellige Gemyser, men i sidste Tilfælde maa der lægges et tykt Lag Fars overalt paa Makaroniringene i Formen, da der ellers bliver for lidt Kød, naar der ikke er noget i Fyldningen; et tykt Lag Fars bredes over det hele. — Buddingen koger 2 Timer, vendes om paa et rundt Fad, der om Kanten pyntes med Kruspersille; man kan ogsaa rundt om Buddingen lægge kogt Makaroni, omrørt med smeltet Smør.

L. LANGE, H. P. JENSEN & Co.

SVENDBORG Aktieselskab **AARHUS.**



Nyt! „Scandia“. Nyt!

(Fritstaaende Støbejærns-Komfur.)

Meget solidt! Virkeligt økonomisk! Prisbilligt!

Leveres i alle Størrelser, saavel til mindre Husholdninger som til de største Hotel- og Restaurationskøkkener.

Forlang Tegninger med Anbefalinger.

Bedste existerende Komfur. Passer for det **danske** Køkken.

Blomkaalsbudding.

25 Kv. Mel bages med 25 Kv Smør og opspædes med 2½ Pægl sød Mælk eller tynd Fløde; det vendes om nogle Gange og gennembages godt, hældes op og afsvales lidt; det røres da med 10 Æggeblommer — 2 ad Gangen —, Salt, Sukker og hvid Peber kommes i og tilsidst de piskede Hvider. I en smurt og strøet Form lægges lagvis Dejg og kogt Blomkaal, pillet i pæne Smaastykker; det sidste Lag maa være Dejg. Buddingen koger 2 Timer, og serveres med rørt Smør og, om man vil, reven Parmesanost. Den kan ogsaa bages i Ovn 1 Time. — Kan ogsaa koges i Rand.

Aspargesbudding.

Samme Slags Dejg som til Blomkaalsbudding benyttes hertil, men halvkogte, ituskaarne Asparges røres i Dejgen tilligemed de piskede Hvider. Koges eller bages paa samme Maade, og serveres med rørt Smør — stødt Muskat — eller reven Parmesanost.

Fiskebudding.

1 Pd. skrabet Torsk eller Gedde hakkes fint med 20 Kv. Smør, derefter hakkes 2 gode Spiseskefulde Mel deri samt en Skive fint revet Franskbrød, et Par finthakkede Løg, hvid Peber, Salt og 2 Æg. Naar det hele er hakket fint og blandet, røres alt i et Fad med 3 Æg og ca. ½ Pot sød Mælk. Buddingen koger ca. 2 Timer eller bages i Ovn 1 Time. — Kan ogsaa koges i Rand.

Hummerbudding.

Denne Budding laves som Blomkaalsbudding, men i Stedet for Kaalen lægger man et Lag af henkogt

Hummer. Den koges som foranført og serveres med rørt Smør, udrørt med lidt af Saften fra Hummeren.

Kartoffelbudding.

1 Pd. fint revne, kogte Kartofler — kogt Dagen før — bages i 30 Kv. Smør; det blandes siden med 25 Kv. Sukker, 40 Kv. Smør, 8 Æggeblommer, som først er rørt hvide, stødt Kardemomme og en stor Haandfuld søde, stødte eller fint hakkede Mandler; naar det hele er godt blandet, røres de stift piskede Hvider deri. Koges eller bages som foranførte Buddinger og spises med Saftsauce. Koges den i Rand, kan man ved Anretningen fylde denne med Frugtkompot.

Plumbudding.

1 Pd. Nyretalg, $^1/_2$ Pd. Marv, 1 Citronskal. 4 store gode Æbler (1 Pd.) og 10 bitre Mandler hakkes fint og blandes med $1^1/_4$ Pd. revet Franskbrød, 25 Kv. Hvedemel, 25 Kv. Melis, 50 Kv. Rosiner. 75 Kv. Korender, 1 Theskefuld Kanel, 1 do. stødt Pommeransskal, $^1/_2$ do. stødt Nelliker og 12 hele Æg, $^1/_2$ Pægl Rom eller Cognak; det hele røres meget stærkt og slaaes godt sammen; bliver Dejgen for stiv, spæder man op med Fløde. En Form smøres og strøes, Dejgen hældes deri og den koger 4 à 5 Timer. Buddingen vendes paa et Fad. Ved Anretningen hældes der Rom over den og ned i det Hul oveni, som Formen har dannet, og antændes.

Saucen laves af 10 Kv. Mel, bagt i 20 Kv. Smør, spædes med 1 Pægl Vand, 1 do. Saft (helst Hindbær), 1 do. Madeira, $^1/_2$ do. Cognak, lidt reven Citronskal, Kanel og stødte Nelliker, 20 Kv. Melis, og det hele gives et Opkog.

Prinsessebudding.

30 Kv. Mel bages i 30 Kv. Smør og opspædes med $2^1/_2$ Pægl Fløde eller godt 2 Pægle Mælk; vendes godt omkring i Gryden og bages til det slipper Skeen; hældes op, svales og røres med 10 Æggeblommer, 2 ad Gangen, lidt Salt, Kardemomme og 20 Kv. Melis, og tilsidst de piskede Hvider. Den hældes strax i den smurte Form og koger 2 Timer. Serveres med Saft- eller Rødvinssauce.

Flødebudding med Mandler.

7 Kv. Husblas lægges i Blød i koldt Vand et Kvarter. — 20 Kv. søde og 5 Kv. bitre Mandler hakkes meget fint og koges i en Pot Fløde tilligemed nogle smaa Stykker Vanille. Husblassen trykkes op af Vandet, kommes i den kogende Fløde og opløses fuldstændig.

7 Æggeblommer røres med 7 Spiseskefulde Melis indtil de er hvide, Fløden hældes under stadig Omrøren lidt efter lidt i Æggene. Det hele hældes atter i Gryden og røres over Ilden, indtil det er ved at koge — maa ikke koge, da Æggene saa vil skille ad —. Gryden løftes af Ilden, og det røres indtil det er afkølet; de stift piskede Hvider røres i og den hældes op i en Form, blødt i Vand og drysset med Melis. Serveres med Saftsauce.

Dersom man vil bruge Æggehviderne til andet, kan man godt undlade at komme dem i; Buddingen bliver fuldt ud lige saa god, men selvfølgelig en Del mindre.

Arraksbudding.

1 Pot pisket Fløde piskes med 40 Kv. Melis; 7

Kv. Husblas, der 1 Kvarter har staaet i Blød i koldt Vand, trykkes op af dette og opløses i ½ Pægl kogende Vand, dette tilligemed ½ Pot Arrak røres i den piskede Fløde, hældes op i en vædet Glasskaal og serveres med Smaakager til.

Korenderbudding.

40 Kv. Mel bages i 26 Kv. Smør og spædes med 2 Pægle sød Mælk og bages indtil det fuldstændig slipper Ske og Gryde. Naar det er lidt svalet, røres 40 Kv. rensede og aftørrede Korender deri tilligemed 10 Kv. koldt Smør, 20 Kv. Melis, 8 Æggeblommer, lidt finthakket Citronskal og Kardemomme, 40 Kv. revet Franskbrød, 6 Spiseskefulde Rom og tilsidst de stift piskede Hvider; den hældes straks i en smurt og strøet Form og koges 2 à 3 Timer. Serveres med Skumsauce, lavet af: 4 hele Æg piskes godt i en Kasserolle tilligemed 25 Kv. Melis, fint hakket Citronskal og Saften af Citronen samt 1½ Pægl Rhinskvin. Saucen maa laves i en dyb Kasserolle, der kun er halv fuld, naar man begynder at piske i den; den piskes stærkt, indtil den er lige ved at koge, løftes da af Ilden og svales lidt; skal den bruges kold, røres der i den, indtil den er afsvalet.

Vinbudding med Æg.

10 Plader Husblas lægges i koldt Vand 1 Kvarter. 8 Æggeblommer røres godt med 35 Kv. Melis; ½ Pot Fløde koges med lidt Vanille og røres lidt efter lidt i Æggeblommerne. Det hele hældes atter i Kasserollen og staar over svag Ild, indtil det jævner og er lige ved at koge; Husblassen trykkes godt op af Vandet og op-

---

løses samtidig i Massen, der maa røres uafbrudt, mens den staar over Ilden. Den røres stadig, indtil den er afsvalet, og da røres 1 1/2 Pægl hvid Vin deri. Hældes op i en vædet Form og laves Dagen før, den skal bruges.

Marmorbudding.

15 Kv. Husblas lægges et Kvarter i koldt Vand. 3 Pægle Rødvin, 2 do. Hindbærsaft, 1/2 do. Madeira, 1/2 do. Vand, Saften af 2 Citroner og Skallen af samme, 75 Kv. Melis; alt dette sættes over Ilden i en Kasserolle; Husblassen trykkes fast op af Vandet og kommes i, og det koger til den er fuldstændig opløst; Citronskallerne tages op og Blandingen, afkøles og røres af og til, indtil den næsten er stiv. 2 Plader Husblas opløses i lidt Orangevand og kommes i den stift piskede Skum af 1 Pægl tyk Fløde; denne omrøres forsigtig i Buddingen, at den kan blive marmoreret. Spises med Cremsauce.

Chokoladebudding (varm).

30 Kv. Mel bages i 25 Kv. Smør og spædes med 2 1/2 Pægl Fløde, heri røres 16 Kv. Cacaopulver og 25 Kv. Melis. Naar det er afkølet, røres 10 Æggeblommer deri — 2 ad Gangen —, 1 Pægl hvid Vin og de stift piskede Hvider; Massen hældes i en smurt Form og koger 2 Timer. — Hertil kan serveres Flødeskum. Man kan ogsaa koge den i en Rand og fylde Flødeskum indeni Randen.

Chokoladebudding (kold).

11 Kv. Husblas lægges i koldt Vand et Kvarter, trykkes derefter fast op og opløses i saa lidt kogende

Vand som muligt. 3 Pægle Fløde sættes over Ilden at koge; 20 Kv. Melis blandes med 25 Kv. Cacaopulver og udrøres med noget af dan kogende Fløde; det hele blandes sammen, Husblassen kommes i og det koger nogle Minutter; hældes op og afkøles under jævnlig Omrøren. Massen hældes i en smurt Form (den maa helst smøres med fin Madolie), denne drejes stadig rundt til forskellige Sider, saa hele Formen bliver beklædt med et Lag af Chokoladen, en god halv Tomme tykt. Naar Dejgen er stivnet, kan man med en Kniv glatte den lidt. Det tomme Rum i Midten fyldes med Flødeskum, hvori kommes 3 Plader opløst Husblas, lidt Sukker og Vanille. Ved Anretningen vendes den af Formen; hvis den ikke vil slippe, kan man holde den et Øjeblik ned i kogende Vand. — Hertil Cremsauce.

Chokolade-Russé.

2 Tallerkener revet Rugbrød blandes med 25 Kv. Cacaopulver og stødt Vanille for 10 Øre; det trykkes fast sammen i en Skaal; vendes ved Anretningen og pyntes med Flødeskum. Man kan rundt om lægge en Krans af skrællede, ituskaarne, kogte Æbler, tillavet med Sukker og Vanille, og overdrysset med skaarne Mandler.

Charlotte-Russé.

12 Æggeblommer røres hvide med 40 Kv. Melis, og heri røres lidt efter lidt 1 Pot kogende Fløde, kogt med et godt Stykke Vanille; Cremen hældes tilbage i Gryden og røres over ikke for stærk Ild, indtil den begynder at jævne og er lige ved at koge; tages da op og 14 Plader Husblas, som først maa have staaet i

Blød et Kvarter i koldt Vand, trykkes fast op ad dette, kommes i den varme Crem og opløses fuldstændig; den røres jævnlig, indtil den er afkølet, 2 Pægle pisket Fløde røres deri, en smurt Form beklædes med Sukkerplæskener, Cremen hældes deri tilligemed forskellige syltede Frugter uden Saft — som Abrikoser, grønne Blommer og gule Kirsebær. Vendes om ved Anretningen og pyntes med Flødeskum. Den skal helst laves Dagen før den skal bruges.

Kaffesoufflé.

25 Kv. Smør røres med 7 Æggeblommer, 25 Kv. Melis, 30 Kv. Mel og 2 Pægle Fløde samt en Kop Kaffe, lavet af 20 Kv. Java-Kaffe. Det hele kommes i en Kasserolle og røres stadig over Ilden, indtil det begynder at tykne og er lige ved at koge, tages da af og røres, til det er afsvalet; 4 Æggeblommer og de 11 Hvider, pisket til stiv Skum, røres i. Bager $^{3}/_{4}$ Time.

Ribsfromage

10 Kv. Husblas, lagt i koldt Vand et Kvarter, knuges fast op og kommes i $2^{1}/_{2}$ Pægl Ribssaft samt 2 store Skefulde Sukker; det koges til Husblassen er opløst, hældes da op og svales lidt; en Pot tyk Fløde piskes til stiv Skum og røres deri; det røres, indtil det er koldt, og hældes op i en Form, blødt med Vand.

Citronfromage.

6 Kv. Husblas lægges et Kvarter i koldt Vand, knuges fast op og opløses i lidt kogende Vand; 12 Æggeblommer røres hvide med 60 Kv. Melis; heri

kommes den opløste Husblas, Saften af to Citroner og den finthakkede Skal af en; tilsidst de piskede Hvider; hældes op i vædede Former og serveres med Flødeskum.

Citronpie.

Af Butterdejg laves en tynd Flade, som bages i en Lagkageform og lægges godt op paa Kanterne; den bages og bliver i Formen. 1 Pægl Vand sættes paa Ilden med Saft og reven Skal af en Citron, 4 Æggeblommer røres med 1 Top Tsk. Melis og lidt Kartoffelmel, koges med Vand som Creme og lægges ovenpaa Butterdejgskagen; over det hele bredes de 4 piskede Hvider, rørte med ganske lidt Sukker, sættes saa i Ovnen, indtil Æggehviderne er stivnede. — Anrettes paa et fladt Fad med en Frynseserviet under. — Pyntes med Frugtgelé.

Sne.

1 Pd. Melis, 1 Pot Vand og 2 Æggehvider piskes længe. Citron efter Smag. 10 Plader Husblas, opløst i lidt Vand, kommes i tilsidst. Sneen maa piskes saa længe, at Husblasen ikke lægger sig paa Bunden.

Spises med Vanillecreme.

Kager paa Traad.

Mandler, Æbler, gode Rosiner og Katrineblommer, Figen, Appelsin osv. trækkes paa en Traad (1 Kvarters Længde), som maa gaa lidt udenfor Frugterne. En Dejg røres af $^1/_2$ Pd. Mel, 15 Kv. smeltet Smør, 1 Pægl Mælk, 3 à 4 Æg, hvoraf Hviden piskes og røres i tilsidst, samt en lille Tsk. Sukker. I denne Dejg

dyppes Frugterne og koges i Klaret. Spises med Strøsukker, medens de er varme.

Hofdessert.

Bunden af en Glasskaal belægges med Makroner, derover lægges et Lag Chokolade, kogt af ½ Pd. Chokolade og ½ Pot Vand. Derover strøes et Lag grovt hakkede Mandler og over det hele hældes Flødeskum, tillavet med Vanille og Sukker.

Flydende Ø.

5 Æggehvider piskes stive, deri kommes Ribs eller Stikkelsbær, som maa piskes sammen med Hviderne. En Crême laves af 2 Pægle Mælk og 4 Æggeblommer, rørte med 2 Sk. Melis og 1 Stk. Vanille. Denne Crême hældes paa et fladt Fad, og i Midten lægges Æggehviderne i en Top. — Udenom lægges Makroner.





Tredje Afdeling.

Syltning, Bagning, Brygning.

Syltning og Henkogning.

Til Syltning skal man helst benytte en Gryde, der ikke anvendes til andet, og den maa være fuldstændig hel i Emaillen; er denne borte et enkelt Sted, vil det, man sylter, faa en mørk og blaasort Farve, da Syre let trækker Rust af Jærnet, hvorved denne fremkommer. En Krukke med syltede Ting i maa aldrig, før den er afkølet, dækkes med et Laag, men derimod med et rent Klæde, der hænges løst over og som kan opsluge Dampen fra det syltede, saa den ikke, som fra et Laag, skal løbe ned i Krukken, hvorved det syltede let udsættes for ikke at holde sig frisk i Længden.



Til Henkogning brugte man tidligere Blikdaaser, men da disse skulde loddes, og ny Laag skulde anskaffes hvert Aar, er man, siden de praktiske Glas med tætsluttende Gummiringe er kommen i Handelen, næsten over alt gaaet over til disse, idet de, naar de en Gang er anskaffede, kan anvendes i mange Aar.

Det bedste Henkogningsglas, jeg kender, er C. Th. Rom & Co.s.

Dette Glas har en bred, plansleben Rand, hvorpaa der ligger en Gummiring, og over dette et lakeret Bliklaag; Laaget holdes under Kogningen fast til Glasset ved Hjælp af en Fjeder, som vedføjede Afbildning udviser, og denne Fjeder presser ikke haardere, end at den Luft, der staar over Indholdet, kan undslippe, naar dette under den stærke Varme ved Kogningen udvider sig. Efter Kogningen sættes Glassene paa et uldent Klæde og tildækkes for, at de kan afkøle ganske langsomt; de maa af den Grund heller ikke udsættes for Træk.

Naar Glassene er kolde, tages Fjederen af og Laaget maa da have en concav (indabøjet) Flade; naar dette er Tilfældet, kan man være temmelig sikker paa at Henkogningen er lykkedes viser der sig at være et enkelt Glas iblandt, hvor Laaget ligger lige og løs mod Randen, er dette ved et eller andet lille Uheld mislykkedes, og dettes Indhold maa enten straks anvendes eller man maa se at finde Aarsagen til Fejlen, rette den og give Glasset et nyt Opkog.

Foruden C. Th. Rom & Co.s Henkogningsglas, har man Sylte- og Henkogningsglas med Skruegang, som faas i de fleste Isenkramforretninger saavel som hos fornævnte Firma. Efter at Glassene er fyldte, lægges Gummiringen paa, Laaget skrues fast til og derefter c. ½ Omgang tilbage; efter Kogningen skrues Laaget straks fast til; de afkøles som anført.

Kogningen for Grøntsagers Vedkommende foregaar som følger: Efter at Grøntsagerne er smukt rensede, koges de i ca. 5 Minutter i Vand, sættes hen til Afdrypning og pakkes derpaa i Glassene; derefter fyldes der friskt, meget svagt saltet Vand i Glassene, saaledes at dette danner en Lage, der fylder Glasset indtil en

$^1/_3$ à $^1/_2$ Tomme fra Randen; det maa nøje paases, at Glasset ikke fyldes mere eller mindre end anført. Gummiringen, der maa være aldeles ren, lægges paa Randen, og Laaget spændes fast med Fjederen. Glassene pakkes nu ned i Keddelen eller Gryden, hvori de skal koges, og hvert Glas ompakkes fra alle Kanter med Hø; det hele overhældes med Vand og bringes i Kog. De aller fleste Grøntsager skal koge i 2 Timer, Asparges kan nøjes med en noget kortere Kogning, men som Regel gælder det, at man hellere maa lade Glassene koge lidt over end under 2 Timer.

Asier.

Store Agurker skrælles, flækkes og renses; de strøes med Salt til næste Dag, stryges da op og aftørres. En god Eddike — jeg kan særlig anbefale Svendborg Eddike for dens Holdbarhed og rene Lugt — koges med forskellige Slags Krydderier, som gul Sennep, hvid hel Peber, sort Peber, lang Peber, et Par Stykker Ingefær, Peberrod, et Par Hylstre spansk Peber og Sukker efter Smag; en Mængde pillede Løg kommes i. Tager man 1 Pd. Melis til 1 Kande Eddike, faar Asierne en mild, frisk, sød og sur Smag. Eddiken og Krydderierne koger til Løgene er møre, da kommes Asierne i, faar et Opkog og tages straks af Ilden, da de ellers bliver bløde. De hældes i Krukker, lidt Dild lægges ovenpaa og de tilbindes, naar de er kolde.

Man kan ogsaa lægge Asierne i en Krukke uden at koge dem og hælde den kogende Eddike med Krydderierne over.

Løgene kan ikke anvendes raa, de maa koges møre i Eddiken.

Asier, der ikke saltes. II.

Disse syltes som ovenfor anført, men i Stedet for at strø dem med Salt, kommer man en Haandfuld Salt i Eddiken, Asierne tørres da godt af, naar de er udhulede.

Lageagurker.

Smaa Agurker lægges 24 Timer i en mild Saltlage; tages derefter op og aftørres, de syltes som Asier I; rigelig smaa, pillede Løg koges møre i Eddiken.

Pikkels.

Smaa bitte Agurker; Blomkaal, skaaret i smaa, pæne Stykker; smaa Snittebønner, skaaret paa tværs i langagtige Stykker; smaa Gulerødder eller større, skaaret i tynde Stykker, knap 1 Tomme lange; pillede grønne Ærter og mange smaa Løg; man kan ogsaa komme Persillerødder imellem og skære dem som Gulerødderne.

En Kande Eddike blandes med 1 Pd. Melis, en Haandfuld Salt og Kryderier som til Asier; naar Eddiken koger, kommes først Løgene og Blomkaalen i og koger et Par Minuter og siden de øvrige Grøntsager; det hele koger til det er mørt. Pikkels'ne lægges i Krukker og Eddiken hældes over. De tilbindes Dagen efter.

Græskar.

Græskarrene skrælles, udhules, skæres i Skiver og siden i passende Smaastykker; de behandles som

Asier I (se disse), men man kan her, som ved Asier, tage mere og mindre Sukker efter Behag.

Græskar med Ingefær.

Efter at Græskarrene er skrællede og rengjorte, skæres de i smaa Firkanter og lægges et Døgn i Eddike. Til 1 Pd. Græskar tages 1 Pd. Melis og en stor Haandfuld Ingefær; Sukkeret opløses i lidt Vand; Græskarrene tages op af Eddiken, kommes i Sukkersiruppen, koger til de er klare, ca. ½ Time, og hældes op i Krukker; er Saften ikke jævn, hælder man den næste Dag i Gryden, koger den lidt ind, skummer den og hælder den atter over Græskarrene.

Græskar med Vanille.

Græskarrene skæres i tynde firkantede Strimler, der skæres paa skraa over i tommelange Stykker. Til 1 Pd. Græskar tages 1¼ Pd. Melis og en god halv Stang Vanille, skaaret i smaa Stykker. Sukkeret koges til Sirup med lidt Vand; Vanillen kommes i tilligemed Græskarrene, der koges til de er klare.

Grønne Tomater.

Tomaterne koger nogle Minuter i Vand med Salt — men kommes som andre Grøntsager ikke i Gryden før Vandet koger —, de tages op, og Skindet flaaes af dem. I 1 Pd. Melis, opløst i 1 Pægl Eddike, koges 2 Pd. Tomater og skummes godt; naar de er kogt færdig — maa kun koge smaat —, skal Saften staa over, hvis ikke, tilsættes lidt mere Eddike.

Røde Tomater.

Tomaterne kommes i kogende Vand til Skindet sprækker. Skæres i fire Dele og til hvert Pd. Tomater tages $^3/_4$ Pd. Sukker, som koges til Sirup med $^1/_2$ Pægl Eddike samt en halv Stang Vanille. Tomaterne koges i Siruppen, men med Forsigtighed, skummes, tages op med en Hulske. Saften koges ind og skummes, hældes varm over Tomaterne.

Gulerødder, syltede.

Unge Gulerødder skrabes, er de tykke, maa Marven tages ud, Rødderne skæres i Strimler paa 1 T.s Længde, Tykkelse som et Halmstraa, og koges omtrent møre, hældes paa et Dørslag, overrisles med koldt Vand. De vejes, og til hvert Pd. Gulerødder tages 1 Pd. Sukker, som koges til en Sirup med Saften af en Citron samt lidt af Vandet, Gulerødderne er kogte i (Skallen af Citronen koges med), Rødderne kommes i og koges møre, Saften sies fra, koges og skummes, hældes kogende over Gulerødderne.

Æbler, syltede.

4 Pd. Æbler skrælles, Kærnehuset stikkes ud og Æblerne lægges efterhaanden i koldt Vand, de tages op og koges i 3 Pægle Vand og 1 Pægl hvid Vin, hvori er opløst 4 Pd. Melis — Vanille koges med efter Smag. Æblerne koges og skummes godt i 2 Timer; men maa koge meget smaat, og lægges derefter i Krukker, tilbindes, naar de er kolde. — Man kan ogsaa skære Æblerne i 2 eller 4 Dele, men de skal da ikke koge saa længe.

Pærer, syltede.

4 Pd. Pærer skrælles, skæres i 4 Stykker og Kærnehuset tages ud — man kan ogsaa sylte dem hele —, 4 Pd. Melis opløses i lidt kogende Vand, heri koges Pærerne og skummes godt; Pærerne tages op med en Hulske og lægges i Krukker, Saften koges jævn, skummes og hældes over Pærerne.

Ferskener.

Til Syltning maa Ferskener ikke være for modne; de skrælles, flækkes og lægges nogle Minuter i kogende Vand, lægges paa et Dørslag at afløbe; koges $^1/_2$ Time i Sukker, opløst i Vand. 1 Pd. Melis til $^1/_2$ Pægl Vand og 1 Pd. Ferskener; naar de er møre, tages de op og lægges i Krukker, Saften koges og skummes godt og hældes over Ferskenerne. — Abrikoser syltes paa samme Maade.

Kvæder.

Kvæderne skrælles og skæres i fire Dele, Kærnehuset og alt det træede skæres bort.

Kvædestykkerne kommes efterhaanden som de skrælles i mildt Saltvand. Nu koges de omtremt møre i Vand, lægges op paa en Sie og vejes. Til hvert Pd. Kvæder tages $^3/_4$ à 1 Pd. Sukker, som koges til Sirup med $^1/_2$ Pægl Eddike, $^1/_4$ Pægl Vand, et Stykke Kanel og lidt Nelliker.

Deri koges Kvæderne helt møre, tages da op og Saften koges, skummes og hældes varm over Bærrene, som da er færdige.

Grønne Blommer.

2 Pd. Blommer plukkes, og koges i 2 Pd. Melis, opløst i 1 1/2 Pægl Cognak og 2 Spiseskefulde Eddike; de koger smaat 20 Minutter, tages da op, Saften koges og skummes og hældes over Blommerne. — Man kan ogsaa hælde det opløste Sukker, hvori er kommen lidt Salisylsyre, over de raa Blommer, sætte dem ind i en varm Ovn, indtil de ere møre.

Kirsebær, syltede.

1 Pd. Bær sættes over at koge med 3/4 Pd. Sukker og 2 Spiseskefulde Eddike, 6 Nelliker og et Stykke Kanel; de skummes godt og koger smaat ca. 1/2 Time, hældes op i tørre Krukker, skyllede i Rom.

Kirsebærmarmelade.

Stenene stikkes ud af Bærrene og disse vejes; til 1 Pd. tages 1 Pd. Melis, hvilket strøes over Bærrene; derefter sættes det hele paa at koge 20 Minutter og skummes godt; Stenene knækkes, Kærnerne tages ud og koges et Minut sammen med det øvrige.

Hvide spanske Kirsebær.

Stenene stikkes ud; 2 Pd. udstukne Bær, 2 Pd. Melis, 1/2 Stang Vanille koges og skummes godt ca. 1/2 Time.

Jordbær.

2 Pd. friskplukkede Jordbær neddrysses med 1 Pd. stødt Melis og staar til næste Dag, kommes i en Gryde

sammen med 1 Pd. Sukker til og et Stykke Vanille; de koges over en svag Ild en lille halv Time, skummes omhyggeligt og hældes derefter op paa et Dørslag. Saften koger nogle Minutter; Gryden tages af Ilden, Bærrene kommes i og rystes forsigtig om i Saften; de fyldes paa varme Glas, skyllede med Rom.

Naar de er kolde, lægges et Stykke Vokspapir, dyppet i Rom, over og en lille Smule Salisyl strøes paa og de tilbindes.

Hele Stikkelsbær.

2 Pd. Bær pilles og skylles, 1 $^{3}/_{4}$ Pd. Melis opløses i $^{1}/_{2}$ Pægl Vand og et Par Skefulde Cognak, Bærrene kommes i, koges forsigtig $^{1}/_{2}$ Time og skummes godt; et Stykke Kanel eller Vanille kommes i.

Hele Solbær.

2 Pd. Bær pilles og skylles; 1 $^{1}/_{2}$ Pd. Melis opløses i $^{1}/_{2}$ Pægl Vand og 3 Skefulde Eddike. Bærerne samt et Stykke Kanel og 5 à 6 Nelliker kommes i; koges og skummes.

Ribs og Solbær.

Lige mange af begge Slags; de koges som hele Solbær.

Hele Ribs.

1 Pd. Melis opløses i lidt Vand; heri kommes 1 Pd. store, skyllede Ribs og et Stykke Vanille; de koger

smaat 20 Minutter og skummes meget omhyggeligt, at de kan blive klare.

Alliance.

1 Pd. hele Ribs, 1 Pd. røde Stikkelsbær, 1 Pd. hele Solbær, 1 Pd. Kirsebær, som Stenene er udtagne af og 1 Pd. Hindbær, som ikke blandes med det øvrige. Til hvert Pd. Frugt tages $^{3}/_{4}$ Pd. Sukker, som koges til Sirup med $^{1}/_{2}$ Pægl Vand; heri kommes den blandede Frugt, koges og skummes. Hindbærrene hældes i tilsidst, naar Gryden omtrent er afskummet. Nu hældes Saften fra, den koges, til den ikke skummer mere, og er da færdig.

Hindbær, hele.

Disse syltes som hele Ribs, men man maa helst undlade Vanillen, da den pikante krydrede Hindbærsmag derved bedre kommer til sin Ret.

Morbær.

De smukkeste Bær udsøges og klippes; til 1 Pd. Bær tages 1 Pd. Melis; en Del af dette opløses i $^{1}/_{2}$ Pægl Vand, og det koges til en Sukkersirup, der, naar den er svalet lidt, hældes over Bærrene og staar til næste Dag. Saften hældes fra og kommes i en Gryde tilligemed det tilbageblevne; saa snart det er opløst, før det endnu er hedt, kommes Bærrene i og koger ganske smaat et Kvarter; de hældes da op paa et Dørslag.

Saften koges og skummes i 5 Minutter og hældes over Bærrene.

Brombær.

De syltes som Morbær.

Ribsgelé.

2 Dele afvreden Ribssaft og 1 Del Vand blandes. Til 1 Pd. af Blandingen tages 1 Pd. Melis; det koges med lidt Vanille og skummes godt.

Raa Ribsgelé.

Bærrene mases og vrides. Til 1 Pund Saft tages 1 1/4 Pd. Sukker (Flormelis), hvormed det røres 1 Time.

Blandet Gelé.

1 Pd. Hindbær, 2 Pd. Ribs og 2 Pd. Kirsebær koges med 5 Spiseskefulde Vand, hældes varm i Geléposen. Til 1 Pd. Saft tages 1 Pd. Sukker; det koges og skummes i 15 Minutter.

Stikkelsbærgelé.

Man tager umodne Stikkelsbær, piller og skyller dem, kommer dem derefter i en Gryde med saa meget Vand, at det lige staar over Bærrene; naar de er møre hældes hele Massen op i en Gelépose for at dryppe af — det varer gerne en Dag. Til 1 Pd. afsiet Saft tager man 1 Pd. stødt Melis; nogle Stykker Vanille kommes i en fin linned Klud og koger i Saften; denne

maa koge smaat ½ Time og skummes meget omhyggeligt. Geléen hældes da op i Kopper, som først er skyllede i Rom; naar den er kold, lægges et Stykke Vokspapir, dyppet i Rom, ovenpaa; de overbindes med Pergamentpapir og sættes paa et tørt ikke for varmt Sted.

Pergamentpapiret skal helst fugtes paa den øverste Side, før det bindes over, da det derved lettere kan bindes fast paa.

Æblegelé.

Æblerne skæres i Stykker, koges og hældes i Geléposen. 1 Pd. Melis og 1 Pd. Saft blandes med lidt Citronsaft; et Stykke Vanille kommes i; det koges godt og skummes. Man kan godt bruge umodne Æbler hertil, men Geléen bliver selvfølgelig bedre i Smagen, naar man bruger fin, moden Frugt.

Ribssaft.

Store modne friskplukkede Ribs knuges i Stykker og afvrides; til en Pot Saft tages ½ Pd. Sukker. Saften koges og skummes et Par Minutter før Sukkeret kommes i; koger derefter smaat ½ Time med nogle smaa Stykker Kanel og Nelliker; hældes varm paa opvarmede Flasker, som før Fyldningen skylles med Rom; smaa Kræmmerhuse sættes i Flaskerne, at ikke Fluer skal gaa deri; naar Saften er kold, hældes lidt Rom ovenpaa; Flaskerne proppes og lakkes. Man kan ogsaa blot binde Pergamentpapir over dem, det fugtes paa den øverste Side, før det bindes over.

Hindbærsaft.

Bærrene sættes over Ilden med knap saa meget Vand, at det staar over dem; de koges et Kvarter og afsies. Til 3 Pægle Saft tages 1/2 Pd. Sukker; det koges og skummes godt. De afsiede Hindbær kan koges sammen med Ribs og giver da en udmærket Mos til Pandekager. Til 6 Pd. afløbne Hindbær tages 2 Pd. Ribs, 1 1/2 Pd. Sukker og 4 Skefulde Vand; det koges og skummes.

Vil Mosen blive for stiv, kan man opspæde den med lidt tynd Saft, naar den skal bruges.

Raa Hindbærsaft.

6 Pd. Hindbær strøes med lige saa mange Pd. Melis og et Snapseglas Spiritusvini for hvert Pd. Bær; de sættes i en Krukke, tilbindes og sættes paa et ikke for koldt Sted nogle Dage, indtil Saften begynder at trække ud af Bærrene. Man rører nu et Par Gange om Dagen i Bærrene, for at faa Sukkeret opløst, som gerne sker i Løbet af 8 Dage. Saften sies fra Bærrene og kommes paa rene, tørre Flasker, skyllet med Rom; lidt Rom hældes ovenpaa Flasken, før den tilbindes eller proppes.

Solbærsaft.

Solbær skylles og sættes over Ilden med saa meget Vand, at det kan staa over dem; de koger smaat 1/2 Time og afsies. Til hver Pot Saft tages 1/2 Pd. Sukker og en Spiseskefuld Eddike; den koges og skummes 1/2 Time.

Hyldebærsaft.

8 Pd. Bær pilles og kommes i en Gryde tilligemed 3 Pd. ituskaarne Æbler — det kan godt være smaa ikke ret gode Æbler — og saa meget Vand, at det lige staar over dem; de koges møre og afsies. Til hver Pot Saft tages ½ Pd. Sukker; den koges og skummes ½ Time.

Stikkelsbærsaft.

Den laves som foranført, men man kommer lidt Kanel eller Vanille i.

Saltning.

Paa Landet, hvor Folk almindeligvis selv slagter og nedsalter Svin, maa Saltningen være stærk, da Kødet maa holdes friskt hele Aaret; det er en rar Ting for dem, der bor paa Landet og ikke til enhver Tid kan faa fersk Kød, at have Saltmaden ved Haanden. For dem, der ikke selv opføder Svin, tror jeg ikke, at det lønner sig at nedsalte en hel Del selv — lidt er jo altid rart til Afveksling, da Kødet ved Saltning faar en forfriskende Smag; men man maa ogsaa huske paa, at en Del af Kødets Næringsværdi gaar tabt ved at saltes; ligesom Kødet ved at koges taber i Næringsværdi, da Æggehvidestoffet trækker ud i Suppen, saaledes trækker Saltlagen ogsaa Æggehvidestoffet, som er det mest nærende.

Saltlagen.

Salter man en hel Gris, behøver man ikke at lave Lage, da Kødet nok skal lage sig selv, naar det bliver saltet godt ned; til Saltningen bruger man Salt, Salpeter, men ikke for meget af dette, da det gør Kødet haardt; derimod bør man komme lidt Sukker i, da det gør Kødet skørt. Efter at Ribbenene og Mørbraden er skaaret fra og Grisen parteret i pæne Stykker, afpudser

man disse og skærer Smaastykker af hist og her for at faa noget til Pølser (Ryggen hugges først fra og skæres i smaa Stykker, som man ved Saltningen benytter til at udfylde Huller med). Man lægger i Bunden af Saltkarret et Lag Salt, hvert Stykke Flæsk gnides overalt stærkt med rigeligt Salt, og man lægger nu et Lag Flæsk i Karret saa fast sammen som muligt, Sværen skal helst vende opad, og fylder smaa Aabninger med smaa Stykker Kød og Salt; nu lægger man overalt et tykt Lag Salt og overhælder det med en Pot kogt Vand, hvori er opløst 2 Pd. Sukker og 10 Kv. Salpeter (Vandet skal være afkølet fuldstændig). Paa denne Maade bliver man ved lagvis at lægge Flæsk ned saa længe man har noget Flæsk — af store Skinker tager man Benet og fylder lidt Salt i Hullet. Flæsket saltes 4 à 6 Uger efter Stykkernes Størrelse.

Sukkerlage.

Denne Lage passer til Kød, der skal bruges i Løbet af nogle Maaneder. Man sætter 6 Potter Vand over Ilden; naar det koger, kommes 2 Pd. Salt, $^1/_2$ Pd. Sukker, 6 Kv. Salpeter i; det koges og skummes, og Lagen maa være aldeles kold, før Kødet lægges deri. Den samme Lage kan bruges til flere Hold Kød, blot Lagen jævnlig bliver kogt op og skummet; den skal helst være tildækket.

Medister.

Det lyseste Kød med rigeligt Flæsk ved hakkes — 2 á 3 Gange igennem Kødhakkemaskinen —; det æltes med rigelig finthakket Løg, Salt, Peber, Allehaande og lunkent Syltesuppe. Pølserne maa ikke stoppes for

fast, da de derved let revner under Stegningen; de kunne henkoges i Syltesuppe eller i Fedt; paa sidstnævnte Maade kan de holde sig friske længst; i Syltesuppe koges de et Par Minutter og smeltes til med Fedt.

Spegepølse.

5 Pd. Oksekød, 5 Pd. Svinekød hakkes og blandes med 5 Pd. kolde, revne Kartofler, 3 Pd. fedt Flæsk, skaaret i smaa Firkanter, Salt, Peber, Allehaande, en Kop Sukker og rigelig finthakkede Løg; det æltes godt sammen og spædes med kogt, lunkent Mælk. — 2 à 3 Theskefulde Salpeter kan kommes i, for at gøre Pølsen rød. Pølserne stoppes fast, lægges i et Trug og strøes med rigeligt Salt; de vendes jævnlig og gnides med Salt. 4 Dage efter røges de, men ikke for meget.

Lungepølse.

Til denne Pølse bruger man det darligste og mest blodige Kød, men der maa ogsaa være noget af det fede imellem; den laves som Medister, men Lungen, som er kogt lidt, hakkes sammen med Kødet. Denne Pølse er udmærket til Kaal, efter at den er saltet lidt.

Leverpølse.

1 ½ Pd. kogt, reven Lever, 1 Pd. skrabet, fersk Flæsk æltes med finthakket Løg, Salt, Peber, Allehaande og en lille Smule Timian; de fyldes i Fedetarmene og koges 20 Minutter i Mælk.

Blodpølse.

1 Pd. Rugmel, $3^1/_2$ Pægl fine Byggryn blandes med 1 stor Theskefuld Allehaande, 1 do. Nelliker, 1 do. Timian, 1 Spisekkefuld Salt, et Par finthakkede Løg, $^1/_2$ Pd. Sukker; det oprøres lidt efter lidt med 2 Potter siet Svineblod. Dejgen røres af og til og staar til næste Dag.

Før Pølserne koges, kommer man $^1/_2$ Pd. Rosiner (halvkogte) deri, samt 1 Pd. Fedt, skaaret i smaa Firkanter, og varmet i en Pande, blot saa meget, at de ikke klæber sammen; de hældes i Dejgen tilligemed det Fedt, der er paa Panden. Dejgen spædes med sød Mælk, indtil den bliver som en tyk Vælling.

Tarmene maa kun fyldes halv fulde, og man maa stadig under Stopningen røre i Dejgen, at ikke det tykke skal synke til Bunds; de koges $^1/_4$ Time. — Spises med smeltet Smør, Sukker og Kanel.

Bagning.


FINESTE VALSE FLORMEL
UNGARSK SYSTEM
MUNKE MØLLE
ODENSE.

Bagning.

Almindelige Regler.

En af Hovedbetingelserne for, at det man vil bage kan blive godt, er, at man passer Ovnen omhyggeligt, saa den hele Tiden, mens man bager, har den passende Varmegrad for de Ting, der bages i den. Dersom Ovnen ikke er godt varm, naar man f. Eks. skal bage Franskbrød, løber det ud og hæver sig ikke tilstrækkeligt, og det bliver heller ikke pænt brunt; vil man, for at sidstnævnte kan opnaas, lade Brødet staa længere i Ovnen, bliver det tørt og mister sin Friskhed; smaa Franskbrød bages i en god halv Time, store i 3 Kvarter à 1 Time. Det er umuligt at faa godt Brød af daarligt Flormel; Melet maa være smukt hvidt og ensartet. Det bedste Fabrikat, jeg kender, er Munke Mølles, der er fremstillet efter amerikansk Metode, og ikke dyrere end andre Fabrikata. Dejg, hvori der er Margarine og som er blød, f. Eks. Julekage, maa ogsaa ind i en godt varm Ovn, da den ellers løber ud, hvis den ikke er i Form. Naar et Brød er tilpas brunt ovenpaa, lægger man et Papir over — hvis det skal staa længere for at være gennembagt —, saa det ikke skal faa for megen Overvarme, det samme kan man ogsaa gøre med store Kager. Naar man dypper en Finger i Vand og væder Ovnen indvendig, maa den kunne snurre rask, for at være varm til at bage i. Skal man for Varmens Skyld

have en Plade med Brød vendt i Ovnen, maa man være forsigtig ikke at skubbe med det, at det skal falde sammen; dette sker lettest med Julekage, hvor Dejgen er mere fed og blød, og den maa derfor vendes med meget stor Forsigtighed. Naar et Brød tages ud af Ovnen, lægges det saavel som Julekage paa den underste Side, for ikke at blive sammentrykt ved at ligge paa den runde Side. Kager i Form bliver staaende i disse, indtil de er kolde. Dejgen til al Slags Brød, hvortil der bruges Gær, skal helst lægges i kold Mælk eller Fløde Aftenen før det skal bages, men man maa da tidlig fyre til Ovnen, at Dejgen ikke skal staa for længe. Lægges Dejgen samme Dag, den skal bages, maa Mælk eller Fløde være lunken. Hvis Ovnen ikke er varm, naar Dejgen er hævet, trykkes denne sammen; dette kan man gøre et Par Gange.

Franskbrød.

I en Kande Mælk udrøres Gær, for 5 à 10 Øre, samt lidt Salt; Mel æltes i, indtil det bliver en passende stiv Dejg (ca. 8 Pd.); det æltes godt, indtil den slipper Hænderne. Naar Dejgen er hævet, formes den til Brød og lægges paa en smurt Plade, Dejgen trykkes en Del ud og ovenpaa skæres Skraasnit paa tværs med en god Tommes Mellemrum; Pladen med Brødet sættes 10 Minuter over en dampende Vandgryde, smøres da med Mælk eller Øl og sættes i Ovnen. (Af denne Dejg bliver 2 store Brød).

Julekage. I.

1½ Pd. Mel, 1½ Pægl Mælk, 20 Kvint Margarine, en lille Kop Sukker, ganske lidt Salt samt Gær

for 5 Øre, opløst i Mælken, Rosiner, Sukat og Kardemomme efter Smag. Kagen kan smage rigtig godt uden andet Krydderi end lidt finthakket Appelsinskal. Naar den er hævet, lægges den paa den velsmurte Stegepande, staar et Øjeblik over Vandgryden, sættes da i Ovn og bages ved god Varme $^1/_2$ Time. Bitre, pillede og hakkede Mandler i den giver en meget pikant Smag. Man kan ogsaa rulle Dejgen ud i 2 lige store Plader, belægge den ene med kogte, ituskaarne Svedsker, som Stenene er tagne ud af, strø dem med Sukker og Kanel og lægge den anden Plade Dejg over og bage den.

Julekage II.

1 Pd. Mel, $^1/_2$ Pd. Smør, 4 Æg og 1 Pægl Fløde, 3 Kvint Gær, Rosiner og Kardemomme efter Smag; Smørret æltes først i, naar Dejgen er hævet, og sættes da atter til Hævning.

Kringle I.

$^1/_2$ Pd. smeltet Smør røres hvidt med 25 Kvint Sukker, 4 Æg, lidt Kardemomme eller hakket Citronskal, og 2 Pd. Mel æltes med 3 Pægle tynd Fløde, 6 Kvint Gær røres ud og kommes i tilligemed det øvrige, slaas godt, hæves og slaas op paa en Plade til en Kringle, smøres med Æg, bestrøes med Sukker og hakkede Mandler.

Kringle II.

5 Æg piskes godt i en Krukke med 3 Spiseskefulde Sukker, lidt finthakket Citronskal, Sukat og Kardemomme, 40 Kv. smeltet Smør, 1 $^1/_2$ Pægl Fløde og Gær for 10 Øre, opløst i lidt af denne, og 1 $^1/_2$ Pd.

Mel, det røres stærkt med en Ske og, om det behøves, drysses lidt mere Mel i, saa Dejgen tilsidt kan slaaes godt med Hænderne. Dejgen lægges i en Serviet, bestrøet med Mel, der bindes for den og den lægges i koldt Vand; som Regel er Dejgen hævet, naar den flyder ovenpaa. Den dannes til en Kringle, der smøres med pisket Æg og strøes med Melis og skaarne, søde Mandler, bages i en godt hed Ovn ca. $^1/_2$ Time.

Kringle III.

1 $^1/_2$ Pd. Mel, 1 $^1/_2$ Pægl sød Mælk, $^1/_4$ Pd. Margarine, en lille Kop Sukker, Rosiner, Sukat og Kardemomme efter Smag samt Gær æltes koldt sammen om Aftenen og staar til næste Morgen; dannes til en Kringle paa den smurte Plade og staar lidt, før den sættes i Ovnen; halvpisket Æggehvide bredes over samt skaarne søde Mandler og stødt Melis; bages $^1/_2$ Time i en godt varm Ovn.

Rullekage.

2 Æg piskes med 1 Pægl Mælk, heri kommes Gær og 1 Pd. Mel. Naar Dejgen er hævet, æltes 37 Kvint Margarine i og den rulles ud paa et Bord med Kagerullen; man har nu blandet 30 Kvint Rosiner, 30 Kvint St. Croix- eller Portoricosukker, nogle hakkede, bitre Mandler, Sukat og Kardemomme. Denne Blanding bredes ud paa Dejgen, som derefter skæres i Strimler og trilles sammen som Pølser, disse sættes ved Siden af hinanden i Formen, og Kagen hæves da atter; naar den er hævet, sættes den i en varm Ovn og bages en lille Time. Pølserne maa ikke være længere, end at de kan gaa ned i Formen; i en almindelig

lille Form kan være tre saadanne ved Siden af hinanden.

Wienerbrød.

2 Pd. fint Mel, 2 1/2 Pægl Mælk, for 10 Øre Pressegær, udrørt i lidt af Mælken, og en Theskefuld Kardemomme æltes godt sammen, rulles ud i en ikke for tynd firkantet Plade — 1/4 à 1/3 Tomme tyk —, 75 Kvint Smør udbredes herpaa. Dejgen lægges dobbelt og trykkes godt sammen i Kanterne; rulles forsigtig ud igen og lægges i 4 Lag — lægges siden i 3 Lag — og siden i 2 Lag — rulles altsaa ud 4 Gange —, det maa hele Tiden gøres meget let og forsigtigt, at intet Smør skal vise sig. Dejgen staar paa et koldt Sted 1 à 2 Timer; rulles derefter ud i 1/4 Tommes Tykkelse, skæres i Strimler og dannes til Wienerbrød. Man kan ogsaa skære Dejgen i Firkanter som Butterdejg; de sættes paa Pladen, smøres med pisket Æg og strøes med hakkede Mandler og sættes ved Varmen for at hæve; naar de er hævet — hvilket godt kan vare 1 Time —, sættes de i en meget varm Ovn at bages, men strøes forinden med groft Melis.

Horn.

1 Pd. fint Flormel æltes med 75 Kv. Smør, 10 Kv. Melis, lidt Kardemomme og en Pægl Mælk, Pressegær for 10 Øre, opløst i lidt af Mælken. Dejgen lægges om Aftenen og rulles næste Dag ud, skæres i Firkanter, overstrøes med Sukker og dannes til Horn. Bages ved god Varme.

Briosker.

1 1/2 Pd. Mel, 1 1/2 Pægl lunken Mælk eller tynd Fløde, 75 Kv. Smør, 6 Æg, 15 Kv. Melis, lidt Karde-

---

momme og for 10 Øre Pressegær, opløst i lidt af Mælken, æltes godt sammen og lades staa Natten over. Man laver nu runde Boller, knap saa store som en lille Appelsin, og lige saa mange smaa runde Kugler ca. som Valnødder; oveni hver af Bollerne trykkes et Hul, der fugtes, og heri trykkes de smaa Kugler fast. De smøres med pisket Æg og bages ved god Varme.

Thebrød.

Afskaaret Franskbrød skæres i pæne Stykker, dyppes i og gennemtrækkes af Fløde, bages derefter lyst i Smør paa Panden og vendes i Sukker og Kanel. — Spises varmt.

Kaffebrød.

3 Æggeblommer og 3 hele Æg slaaes godt i et Fad; heri æltes 1 Pd. Mel, 40 Kv. Smør, 8 Kv. Sukker, 4 Skefulde Rom og lidt hakket Citronskal. Dejgen lægges som et langt Brød paa Pladen, 6 Tommer bredt og en god Tomme tykt; pensles med Vand, strøes med Melis og bages lysebrunt; skæres over paa tværs i Skiver og tørres.

Boller.

1 $1/2$ Pd. Mel æltes med 30 Kv. Smør, 20 Kv. Sukker, 1 $1/2$ Pægl Mælk, Pressegær for 10 Øre, opløst i lidt af Mælken. Dejgen hæves, trilles til Boller, sættes paa Pladen og hæves atter. — Bages i 20 Minutter.

Tvebakker med Gær.

1 Pd. Mel, 1 Pægl Mælk, 25 Kv. Smør, 20 Kv. Melis en Theskefuld Hjortetaksalt, for 5 Øre Gær æltes godt

sammen, hæves og trilles til Tvebakker. Naar de er bagt som smaa, lyse Boller, skæres de med en skarp Kniv og let Haand over — men ikke før de er kolde —, og tørres da smukt lysebrune.

Tvebakker med Bagepulver.

1 Pd. Mel, 25 Kv. Smør, 20 Kv. Melis, $^{3}/_{4}$ Pægl Fløde, 1 Æg og et Bagepulver — dette blandes først i Melet og det hele æltes da godt sammen i Hænderne, indtil Dejgen slipper Hænderne. — De bages som foranført.

Norske Tvebakker.

6 Æg røres hvide med 40 Kv. Melis, 35 Kv. Smør, sættes lidt til Varmen og røres i tilligemed 1 $^{1}/_{2}$ Pd. fint Hvedemel, 1 $^{1}/_{2}$ Bagepulver røres ud med nogle Skefulde Mælk eller Fløde, det hele æltes godt sammen. Derefter ruller man lange Pølser af Dejgen og bager dem lysebrune ved rask Varme; naar de er kolde, skærer man dem paa tværs i Skiver, der tørres lysebrune.

Rugtvebakker.

1 Pd. Rugsigtemel, $^{1}/_{4}$ Pd. smeltet Smør, lidt Sukker, $^{1}/_{2}$ Pægl nymalket Mælk, 2 Æg, Gær som en Valnød, æltes sammen og sættes hen at hæve. Naar Dejgen er hævet, formes den i smaa Boller paa Pladen, og maa atter sættes til Varmen for at hæve. Bages saa i en god varm Ovn. Skæres igennem og tørres ved langsom Varme.

Klejner.

6 Æggeblommer, 2 hele Æg, $^1/_2$ Pd. Melis, 10 Kv. Smør, 1 Pd. Mel, $^1/_2$ Tsk. Hjortetaksalt, lidt reven Citronskal, Kardemomme og maaske lidt Fløde, æltes sammen. Rulles tyndt ud paa Kagebrædtet, skæres i smaa Klejner og koges lysebrune i Klaret.

Lagkage I.

3 hele Æg og 3 Æggeblommer røres hvide med 50 Kv. Melis; derefter røres 24 Kv. Hvedemel og 12 Kv. Kartoffelmel deri, $^1/_2$ Theskefuld Hjortetaksalt, lidt fint hakket Citronskal. Heraf bages 3 runde Plader; Dagen før Kagen skal bruges sammenlægges Pladerne med Crem eller Syltetøj; pyntes ovenpaa med Sukkerglasur.

Lagkage II.

4 Æg, lige saa meget Smør, som disse vejer, og lige saa meget Mel og Sukker. Smørret røres først hvidt med Sukkeret, derefter røres Æggene i og tilsidst Melet. Heraf laves 3 Kager, der lægges sammen med en tyk Chokolade, lavet af $^1/_8$ Pd. Chokolade, $^1/_2$ Pægl Vand og en lille Smule Kartoffelmel — ca. $^1/_2$ Theskefuld. — Chokoladeglasur lægges over og pyntes med hvid Glasur.

Kartoffelkage.

1 Pd. kolde, revne Kartofler og 12 Æggeblommer røres med $^1/_2$ Pd. Sukker, derpaa med 12 Kvint søde og 2 Kvint bitre, fint stødte Mandler, Saften af 4 Citroner og hakket Skal af 2 Citroner, derpaa røres Kartoflerne i og tilsidst de piskede Hvider. Den hæl-

des i en Form og bages derpaa straks ved jævn Varme 1 Time.

Kartoffelmelskage.

½ Pd. Smør klares, røres derpaa hvidt med ½ Pd. Sukker og 3 Æg, der røres kun 1 Æg i ad Gangen, men det røres en lille Time, tilsidst ½ Pd. Kartoffelmel; kommes i en Form, som er smurt med Smør og bestrøet med Sukker; skulde den blive for hurtig brun, uden at have hævet sig, skæres et Rids midt igennem den. Bages 1¼ Time.

Thekage.

4 Æggeblommer røres med 25 Kv. Melis til de er hvide; lidt Citronsaft kommes i tilligemed 16 Kv. Hvedemel og 12 Kv. Kartoffelmel, tilsidst de stift piskede Hvider; den sættes straks i Ovnen og bages ½ Time ved jævn Varme.

Chokoladekage.

10 Æggeblommer røres med 15 Kv. Cacao og 75 Kv. Melis, heri kommes Saften og den hakkede Skal af en Citron og 42 Kv. Kartoffelmel; de stift piskede Hvider røres forsigtig i. Bages ved jævn Varme 1 Time.

Æggehvidekage.

½ Thekop Smør smeltes og røres hvidt med 50 Kv. Sukker, lidt hakket Citronskal, 10 Kv. stødte søde Mandler, 5 Kv. bitre Mandler, 25 Kv. Korender, 60 Kv. Hvedemel blandet med ½ Bagepulver, ½ Thekop tynd Fløde og tilsidst 8 piskede Hvider; bages ¾ Time.

Æggeblommekage.

1 Thekop smeltet Smør røres hvidt med 30 Kv. Sukker, derpaa 8 Æggeblommer, en Theskefuld Natron og 1 Theskefuld Kremortartari, hvilket gnides ud i $^1/_2$ Pd. fint Flormel, derpaa en Thekop tynd Fløde samt $^1/_2$ Kop fintstødte, søde Mandler. Kommes i en smurt Form og bages ved jævn Varme $^3/_4$ Time.

Korendekage.

4 Æggeblommer røres med 30 Kv. Melis, lidt hakket Citronskal; 30 Kv. Korender (omhyggeligt rensede), 30 Kv. Rismel kommes i og tilsidst de stift piskede Hvider; det hældes i en smurt Form og bages straks en god halv Time.

Kajserkage.

16 Kv. Smør røres hvidt; deri røres 4 Æggeblommer, 10 Kv. Melis, 5 Kv. Pressegær opløst i lidt Salt og Mælk samt 70 Kv. Flormel; det røres uafbrudt indtil det slipper Skeen; tilsidst kommes de piskede Hvider i. — 10 Kv. Melis, 10 Kv. fint hakkede Mandler, 10 Kv. Rosiner eller Korender — vel rensede — og en Theskefuld Kanel samt lidt smaatskaaret Sukat blandes godt sammen. Det halve af Dejgen lægges i en dyb smurt Form, Blandingen lægges over og derefter den øvrige Dejg; den sættes til Varmen at hæves og bages derefter i en ikke for varm Ovn. Kagen maa staa 20 Minutter efter at den er kommen ud af Ovnen, før den vendes, og strøes da med stødt Melis.

Æblekage I.

Franskbrød skæres i Skiver, dyppes i Mælk eller Fløde, lægges lagvis med Æblegrød, tillavet med Sukker og Kanel, ned i en Glasskaal, det øverste Lag maa være Æblegrød; den staar en Dag og serveres med Flødeskum over. Man kan ogsaa lægge Kagen i en Form og vende den deraf, men den skal helst laves Dagen forud eller den bages 1 Time i en ikke for varm Ovn, men da maa Formen smøres og strøes med Rasp og ovenpaa Kagen lægges ligeledes Rasp. Naar den er kold kan den vendes af Formen.

Æblekage II.

Smaa Tvebakker — for 30 Øre — stødes og bages i Margarine paa Panden. Gode saftige Æbler skrælles og skæres i firkantede Stykker, befries for Kernehuset og koges i lidt Vand — dog ikke saa meget, at Stykkerne moser aldeles ud; vil man have Vanille i, koges den med Æblerne, der tillaves med Sukker og stødt Kanel, og Grøden maa være lind. Man lægger nu paa et Fad et Lag af Tvebakkerne, saa et Lag Æblegrød og saa fremdeles; det sidste Lag maa være Æbler. Kagen staar en Dag og anrettes med Flødeskum over; pyntes med smaa Klatter af Ribs- eller Stikkelsbærgelé.

Fintkakkede søde Mandler, strøet mellem hvert Lag, giver en fortrinlig Smag.

Æblekage III.

En stor Tallerken reven Franskbrød bages i Margarine og blandes med Æblegrød, tillavet med Sukker og Kanel; det røres godt, kommes i en smurt og strøet Form og bages i Ovn i 1 Time, vendes af Formen, naar den er kold, og serveres med Flødeskum.

Æblekage IV.

3 Pægle sød Fløde sættes over Ilden at koge med hakket Citronskal, nogle smaa Stykker Vanille og 10 Kv. Melis. — 4 Kv. Flormel røres ud med lidt af Fløden og kommes i, naar den koger. 10 Æggeblommer piskes, og den kogende Fløde røres lidt efter lidt deri; det hele sættes over Ilden og røres uafbrudt, indtil det er tykt og lige ved at koge; tages af Ilden og røres til det er svalet; derefter røres Æggehviderne deri. 15 Gravenstenæbler skrælles, Kernehuset stikkes ud og man fylder Hullerne enten med fint Syltetøj eller med Sukker og Kanel; Æblerne trilles i stødt Melis og sættes ned ved Siden af hinanden i et Fad; Crêmen hældes over, og Kagen bages i en ikke for hed Ovn. Serveres i Fadet med et Omeletbaand eller Serviet omkring.

Høvlspaaner.

4 Æg røres stærkt med 65 Kv. stødt Melis; derefter kommes 54 Kv. lunkent Smør deri samt en hakket Citronskal og 65 Kv. Hvedemel; det røres godt sammen. Pladen smøres med Smør, Dejgen smøres paa Pladen og fintskaarne Mandler drysses over den. Naar den er gul, tages den ud og skæres i langagtige Firkanter og krummes over en Flaske meget hurtigt, at Kagerne ikke bliver kolde, thi da knækker de over.

Sukkerplæskener.

3 Æggeblommer røres godt med 25 Kv. Melis, derpaa med 12 Kv. Kartoffelmel, lidt reven Skal af 1 Citron og tilsidst de piskede Hvider. De sættes med

en Ske paa Panden, bestrøes med Sukker og bages lysegule. Naar de tages af Panden, krummes de lidt.

Peters Kager.

1/2 Pd. Smør røres med 1/2 Pd. Sukker, 1/2 Pd. Mel, 1/4 Pd. stødt Mandler og tilsidst 2 hele Æg; sættes paa Pladen med en Theske.

Thygesens Kager.

36 Kv. Smør smeltes og røres med 1/2 Pd. Sukker, 3 Æggeblommer, 1/2 Pd. Mel og tilsidst de piskede Hvider; der kan tilsættes Vanille, Mandler eller Citron efter Behag.

Citronkranse.

1 Pd. Mel, 1/2 Pd. Smør, 1/2 Pd. Sukker, 2 hele Æg, 1 Theskefuld Hjortaksalt og hakket Crtronskal trilles i Sukker til Kranse.

Cacaokager.

3 hele Æg røres hvide med 50 Kv. Melis, derefter røres 4 Kv. Cacaopulver, 50 Kv. Hvedemel deri samt en lille Theskefuld Hjortetaksalt rørt ud med lidt Vand. Kagerne krummes over en Flaske.

Jødekager.

1 Pd. Mel, 1/2 Pd. Smør 1/2 Pd. Melis, 8 Citrondraaber, 1 Theskefuld Hjortetaksalt, et Par Skefulde Øl. Det hele æltes godt sammen, rulles tyndt ud, stikkes af i runde Kager; midt paa hver Kage smøres lidt halvpisket

Æggehvide og heri strøes stødt Melis og skaarne Mandler eller Korender. De bages lysebrune ved god Varme.

Honningkage.

2 Pund Honning smeltes lidt i en Kasserolle, 10 Kvint Margarine kommes i, og 2 gode Thèskefulde Hjortetaksalt omrøres deri samt stødte Nelliker, Allehaande og Kardemomme og — om man vil — lidt hakket Appelsinskal; 2 Pund Mel røres deri samt 2 Æg og Dejgen staar en lille Time før den bages; den hældes da op i en smurt Ovnpande, der ogsaa maa være smurt om Kanterne og bages $^3/_4$ Time. — Man kan ogsaa bruge Sirup i Stedet for Honning og spare paa den ved at komme lidt Kernemælk i samt lidt Sukker, i Stedet for noget af Siruppen.

Svedskekage.

8 Æggeblommer røres hvide med $^1/_2$ Pund stødt Melis, heri røres en lille Skefuld Hvedemel og 3 Pægle Fløde; det sættes over Ilden og røres uafbrudt, indtil det er lige ved at koge, hældes da op og røres jævnlig, indtil det er afsvalet. De piskede Hvider røres da i tilligemed 1 Spiseskefuld Eddike og hakket Citronskal. Man har kogt 1 Pund store, gode Svedsker (helst Katrineblommer), tager Stenene ud og enten knækker dem og sætter Kernerne ind i Svedskerne igen eller ogsaa en flækket Mandel i hver; de lægges i en Form og Dejgen hældes over. Kagen bages $1\,^1/_4$ Time.

Citronkage.

8 Æggeblommer røres hvide med $^1/_2$ Pund stødt Melis og 2 revne Citronskaller og 6 stødte bitre Mand-

ler. Saften af Citronerne kommes i tilligemed 1 Theskefuld Hvedemel og tilsidst de piskede Hvider; den bages ved jævn Varme en lille Time. Anrettes straks i Formen eller Fadet, hvori den er bagt og spises med kold Saftsauce til eller Flødeskum over.

Rosaliekage.

6 Æggeblommer røres hvide med ½ Pund Sukker, derpaa med ½ Pund Mel og tilsidst de piskede Hvider; bages i runde Plader, og sammenlægges med Syltetøj og Creni.

Sukkerbrødkage.

6 Æggeblommer røres med ¼ Pund stødt Melis, indtil det bliver en tyk, hvis Masse, derefter røres en Kop Kartoffelmel eller halvt Hvedemel deri, lidt Citrondraaber eller finthakket Skal af Citron eller Appelsin og tilsidst de stift piskede Hvider. Kagen bages ved ikke for stærk Varme enten i en Form eller i Ovnpanden, der da maa være beklædt med hvidt, smurt Papir.

Sodakage I.

12 Kv. Smør smeltes og røres hvidt med ½ Pd. Sukker, lidt finthakkede, bitre Mandler, 4 Æg, et ad Gangen, 1 Pd. Mel og 1½ Pægl tynd, lunken Fløde, i Melet bages 1 Skefuld Natron og 1 Skefuld Kremortartari. Bages ved jævn Varme 1 Time.

Sodakage II.

25 Kvint Smør smeltes, røres med 25 Kv. Sukker, 4 Æggeblommer, 20 Kv. søde og 10 Kv. bitre, fint-

hakkede Mandler, 1 Pd. Mel blandet med et Bagepulver, 1 1/2 Pægl lunken Mælk; tilsidst de piskede Hvider. Bages 1 Time.

Sodakage III.

4 Æggeblommer røres med 1/4 Pd. stødt Melis og 12 Kv. omtrent smeltet Smør til det er tykt og hvidt — det kan ikke let røres for længe —, lidt Citrondraaber og finthakkede, bitre Mandler samt en god Pægl Mælk røres godt deri; et Bagepulver blandes med 1 Pd. Mel og røres i det øvrige, og tilsidst de stift piskede Hvider. Det hældes nu i en smurt Form og bages straks 1 Time.

Sandkage.

1/4 Pd. Sukker røres med 8 Æggeblommer; naar de er hvide røres ved at drysse det igennem en Sigte 1/4 Pd. Mel deri, derpaa røres 1/4 Pd. smeltet, men dog ikke varmt Smør forsigtig i, tilsidst de piskede Hvider; kommes i en med Smør og stødt Brød bestrøet Form; bages 1 Time.

Sandkage.

1/2 Pd. Smør smeltes, klares og røres hvidt med 1/2 Pd. Sukker, derpaa 6 Æggeblommer, lidt hakket Citronskal, tilsidst 1/2 Pd. ungarsk Mel, de piskede Hvider røres forsigtig i, kommes i en smurt Form og bages ved jævn Varme.

Butterdejg.

1 Pund Mel, 1 Spiseskefuld Eddike, 1 Pund Smør. 1 Pægl Vand, Smørret skæres i flade Skiver og kom-

mes derpaa i iskoldt Vand; derpaa trykkes det af i et rent Klæde. Melet lægges paa Brædtet og heri gnides en lille Del af Smørret (1/4 Pd.), til det bliver helt fint. Vandet, som ligeledes maa være saa koldt som muligt, røres i, og det hele æltes rigtig godt sammen, derpaa udrulles det paa Brædtet til en Firkant, Resten af Smørret lægges paa og det sammenlægges i 4 Dele, udrulles atter og saa fremdeles 3 Gange, men for hver Gang maa Dejgen helst ligge 1/2 Time eller mere og helst paa Is, ellers paa et koldt Sted, og man maa stadig lægge den sammen paa samme Side, da den ellers til Postejer og lignende ikke vil hæve ens; Butterdejg skal i det hele behandles saa koldt som muligt, og Ovnen maa være meget varm. Der kan laves mange forskellige, baade smaa og store Kager og Kringler af Butterdejg, men de skal helst spises friske.

Hvide Nødder.

1/2 Pd. Smør, 1/2 Pd. Sukker, 3/4 Pd. Mel, 12 Kv. stødte Mandler, 4 Æggeblommer og lidt Vanille æltes og trilles til en Pølse, skæres af paa skraa og bages lysebrune.

Thekringler.

1 1/2 Pd. Mel æltes med 1 1/2 Pægl Fløde eller sød Mælk samt 3/4 Pd. Margarine, Kardemomme, 1 Spiseskefuld Sukker og Gær; man laver heraf smaa Kringler og bager dem lysebrune ved god Varme.

Vanillekranse

1 Pd. Mel, 1/2 Pd. Sukker, 1/2 Pd. Margarine. stødt Vanille for 5 Øre samt et Æg og 1 à 2 Spise-

---

skefulde Vand æltes godt sammen; dannes til smaa Kranse, der bages ved stærk Varme. — Man kan trykke Dejgen igennem en Kagesprøjte.

Pebernødder.

1 Pd. Mel æltes med $1/2$ Pd. Sirup, $1/2$ Pd. Sukker, 2 Æg, 1 Theskefuld Hjortetaksalt, 10 Kv. Svinefedt samt Allehaande, Nelliker og Kanel efter Smag. Dejgen udtrilles og skæres af til Pebernødder.

Marengs med Chokolade.

2 Æggehvider piskes meget stift og derefter piskes forsigtig en lille Kop Sukker og halvt saa megen reven Chokolade samt en Spiseskefuld Eddike deri. Kagerne sættes paa en velsmurt Plade og bages ved meget langsom Varme; naar de er gennemtørrede og sidder løse paa Pladen, er de færdige.

Kræmmerhuse.

4 Æggehvider piskes til stiv Skum; de røres med 2 smaa Kopper Melis og 10 Citrondraaber og siden med en lille Kop Mel — $2/3$ Hvedemel og $1/3$ Kartoffelmel —, tilsidst røres Blommerne i. Kagerne sættes i smaa Klatter paa en vel smurt Plade og bredes ud; de bages lyse ved jævn Varme. Efterhaanden man tager dem af Pladen, formes de saa hurtigt som muligt til Kræmmerhuse, mens de er varme, da de ellers brækker i Stykker. Hver Gang, før man sætter ny Kager paa Pladen, maa den gnides af med rent Papir og smøres paany samt afkøles, dette sker hurtigt ved at hælde koldt Vand paa Bagsiden af Pladen. — De fyldes med Flødeskum.

Brune Kager (billige).

4 Pd. Sirup varmes i en Gryde samt 1 Pd. Margarine. 5 Theskefulde Potaske udrøres i lidt Øl og kommes i; rigelig stødte Nelliker, Allehaande, Kanel, Kardemomme, Pommerantsskal og finthakkede, bitre Mandler blandes i 5 Pd. Mel; dette røres i den varme Sirup og arbejdes stærkt til det hele er udrørt. Dejgen skal helst lægges 14 Dage à 3 Uger før den skal bages; den rulles da tyndt ud, afstikkes med et Glas eller skæres paa skraa i aflange Firkanter; midt paa hver Kage lægges en flækket Mandel, der trykkes godt fast. Dejgen kan gemmes længe, saa man behøver ikke at bage alle Kagerne paa en Gang; de skal staa i en tillukket Daase, da de ellers paa et Øjeblik kan blive bløde.

Smaa Kanelkager.

4 Æg røres godt med Sukker, derpaa blandes 1 Pd. Mel i, det æltes da med 1 Pd. koldt Smør, indtil det slipper Hænderne. Derpaa behandles Dejgen som til Butterdejg, rulles da ud i ikke for tynde Plader, stikkes af med et Glas, smøres med Æg og bestrøes med Sukker og Kanel. De bages lysebrune.

Dessertkager.

5 Æggeblommer røres med 25 Kv. Sukker, 25 Kv. Mel og tilsidt de piskede Hvider, sættes paa Pladen med en Ske.

Kaffebrød.

1 Pd. Mel, ½ Pd. Smør, 3 Spiseskefulde Fløde, 3 Spiseskefulde Rom, 3 hele Æg og 3 Æggeblommer

æltes sammen til en Dejg, denne rulles ikke for tyndt ud og spredes paa Pladen, bestrøes godt med Sukker og bages ved jævn Varme; imedens den er varm, skæres den i langagtige skraa Stykker.

Æggehvidekager.

½ Pd. Smør røres hvidt med ½ Pd. Sukker og ½ Pd. Mel samt 10 Kv. Kartoffelmel, tilsidst 8 piskede Hvider. Sættes paa Pladen i smaa Klatter, bestrøes med hakkede Mandler og bages lyse.

Fedtmakroner.

1¼ Pd. Mel, ¼ Pd. Fedt, 1 Pd. Sukker, 25 Kv. Smør, 2 Theskefulde Hjortetaksalt, lidt Vanille og 2 Æg æltes og rulles ud til smaa runde Kager.

Kræmmerhuse.

¼ Pd. Smør lunkes (ikke smeltes) og røres hvidt, derpaa røres det med ¼ Pd. Sukker, ¼ Pd. Mel og tilsidst 5 piskede Hvider. Dejgen smøres ud paa Pladen, bages lysegul, skæres medens den er varm hurtig i Firkanter og dannes til Kræmmerhuse. De fyldes ved Anretningen med Flødeskum.

Smaa Sandkager.

½ Pd. Smør røres hvidt med ½ Pd. Sukker, ¼ Pd. Mel og ¼ Pd. Puddermel og derpaa med 3 Æg. Naar det er vel rørt, sættes det paa Pladen med en Ske — langt fra hinanden.

Kanelkager.

3 Æg røres med $1/2$ Pd. Melis, 2 Theskefulde Kanel, 1 Theskefuld Nelliker, 1 Theskefuld Hjortetaksalt og $1/2$ Pd. Mel, sættes paa Pladen med en Ske og bages ved god Varme.

Mandelstænger.

En Pægl smeltet Smør røres hvidt med $1/2$ Pd. Sukker; derpaa med 5 Æg — et ad Gangen, 75 Kv. søde Mandler, som er stødte fint, og 1 Pd. Mel. Det smøres ud paa Pladen, bages ved god Varme og skæres i Stænger.

Marengser.

10 Æggehvider piskes til haardt Skum, derpaa røres med Forsigtighed $1\,1/4$ Pd. fint, tørt Melis. Massen kommes i en Kagesprøjte med en lang, smal Tud og sprøjtes derpaa som smaa Toppe ud paa Pladen, bages ved meget langsom Varme, helst staa Natten over, da de ikke maa blive gule, men skal kun tørres. Naar de med Lethed lader sig skyde af Pladen, er de færdige. Bruges især til Cremis. De kan ogsaa sættes paa Pladen med en Ske.

Portugisere.

$1/2$ Pd. Smør og $1/2$ Pd. Sukker røres hvidt, derpaa røres det med 4 Æg og tilsidst $1/2$ Pd. Mel, sættes langt fra hinanden i smaa Klatter og en halv Mandel lægges paa hver.

Frugtvine.

Enhver Fremstiller af Frugtvine bør aldrig glemme følgende Hovedregler:

1. Frugten maa være fuldmoden; raaden og overmoden Frugt foraarsager, at Vinen ofte faar en slem Bismag, samt mindre Holdbarhed.
2. Bærfrugt maa anvendes snarest muligt efter Indhøstningen; hvis ikke, saa knuses Frugten, blandes med Sukker og henstilles i et tildækket Kar eller Krukke.
3. Man bør tage forskellige Sorter eller Arter af samme Frugt; Vinens Velsmag vil vinde meget derved.
4. Afvridningen af Saften maa ske hurtigst muligt, da Luftens Indvirkning paa den knuste Frugt meget let foraarsager Eddikesyredannelse.
5. Gæringen bør foregaa i et fuldstændig rent, helst svovlet Anker ved en Temperatur af 25 Gr. C.; hvis Gæringen ikke indtræffer inden ti Dages Forløb, kan man aabne Spundsen og tilsætte lidt Vingær; eller ogsaa give en lille Del af Indholdet et Opkog og hælde det paa Ankeret igen.
6. Man bør ofte, særlig naar Frugten er syrlig før Gæringen begynder, tilsætte lidt Sukker eller Ro-

siner til Saften (10 Pd. Rosiner = 5 Pd. Sukker), da Vinens Velsmag vil vinde derved.

7. Naar Gæringen er forbi og Vinen begynder at blive klar, maa den hældes over i et rengjort Fad, uden at Bundfaldet kommer med.
8. Under Vinens Lagring maa Ankeret hældes saa fuldt som muligt og Spunds og Taphul tilklines omhyggeligt med vaadt Ler, hvorefter det henlægges i Kælderen eller paa et andet køligt Sted.
9. Aftapningen kan foregaa paa den simple Maade, at man med et lille Bor borer et Hul ca. 3-4 Tommer over Ankerets Bundflade og i Hullet indsætter en Pennepose.
10. Vinen paafyldes rengjorte og fuldstændig tørre Flasker (helst Champagneflasker), som proppes godt, hvorefter Proppen fastbindes med Sejlgarn eller Staaltraad.

Flaskerne lægges paa Siden paa et koldt Sted, og er det en Selvfølge, at Vinen vinder ved lang Tids Lagring.

Kirsebærvin.

Man presser Saften af Kirsebær, saaledes at Stenene ikke knuses.

Til 5 Potter Saft sættes ½ Pot Hindbærsaft og ½ Pot Solbærsaft og heri kommes 3 Pd. Melis. Saften henlægges paa et Anker til Gæring; naar denne er forbi, slaaes Fadet til og henlægges i to Maaneder, hvorefter Vinen klares og tappes paa Flasker.

Ribsvin.

35 Pd. fuldmodne og gode Bær knuses og vrides igennem et Stykke Flonel og kommes sammen med 25

Pd. St. Croix Sukker i et Anker paa ca. 40 Potter. Ankeret maa helst være et Rom- eller Cognacanker; bliver Ankeret ikke fyldt af denne Saft, vrides Bærrene igen sammen med lidt Vand, og Ankeret fyldes saa hermed. Dette henstilles derpaa til Gæring, og ved Hjælp af en Stok omrøres nu og da; man maa passe, at det, der under Gæringen løber ud, maa hældes tilbage paa Ankeret igen.

Naar man ved at lægge Øret til Ankeret ikke mere kan høre nogen brusende Lyd, er den første Gæring forbi, og man tilspundser nu Ankeret godt, kliner Spunds og Taphul til med vaadt Ler, hvorefter det henlægges paa et koldt og køligt Sted, og lades saa urørt som muligt.

Efter ca. ½ Aars Forløb aftappes Vinen paa rengjorte, tørre Flasker paa den iblandt Hovedregler angivne Maade, hvorefter Flaskerne proppes og forsegles.

Stikkelsbærvin.

30 Pd. fuldmodne Stikkelsbær knuses og overhældes med ca. 15 Potter Vand; efter et Døgns Forløb vrides dette af gennem et Klæde og kommes sammen med 20 Pd. St. Croix Sukker i et Anker, og man gaar nu frem paa samme Maade som angivet ved Fremstillingen af Ribsvin.

Navnlig Stikkelsbærvin vinder baade i Aroma og Fylde ved lang Tids Lagring.

Æblemost og Æblevin.

Til Fremstilling af Æblemost anvendes helst sure Æbler.

Efter at Frugten er vasket godt af og det raadne og ormstukne skaaret fra, stødes den og Saften fyldes i en rengjort Skaal, for derefter hurtigst muligt at blive hældt over i et Rom- eller Cognacanker, der i Forvejen er godt renset og svovlet; man skal helst fylde Saften paa, mens Svovldampene endnu befinder sig i Ankeret.

Derefter klines Spundsen til, saa at Luftens Indvirkning er udelukket, og man lader nu Ankeret henligge i 4 Døgn, efter hvilken Tids Forløb Mosten tappes om i et rent Fad; Bundaffaldet maa man paasé bliver tilbage. Ankeret renses nu igen og kan for en Sikkerheds Skyld svovles lidt, hvorefter Mosten igen hældes derover og Ankeret henstilles nu i Ro i 6 Dage; man maa stadig passe paa, at Ankeret er fyldt og godt tillukket.

Man foretager nu atter en Omtapning, der igen foretages efter 9 Dages Forløb.

Skulde der imidlertid vise sig Overgæring imellem de forskellige Omtapninger, hvilket giver sig til Kende ved smaa Blærer eller Øjne paa Overfladen, maa Omtapningen foretages inden den fastsatte Tids Forløb.

Ved hver Omtapning sørges omhyggeligt for, at Bundfaldet bliver tilbage i Ankeret.

Mosten maa helst tappes paa Flasker (Champagneflasker), der tillakkes og opbevares paa et koldt Sted.

Vil man fremstille en finere Most eller Vin, kan man til ca. 50 Potter Most sætte 7 Pd. Sukker og 4 Gram Vinsyre, opløst i lidt Vand, hvorpaa man lader Saften gære, og behandler den siden som angivet under Fremstillingen af Ribsvin.

Rhabarbervin.

12 Pd. Rhabarber knuses fint og paahældes ca. 20 Potter Vand; henstilles derpaa i 9 Dage og omrøres 3 Gange daglig.

Udtrækket sies derefter klart fra, tilsættes 12 Pd. stødt Melis, hvorpaa det hele kommes i et Anker, der rummer ca. 22 Potter.

Efter Gæringens Ophør tilspundses Ankeret godt, henstilles paa et koldt Sted og aftappes sluttelig efter ca. 3 Maaneders Lagring paa rene, tørre Flasker.

En fortrinlig Vin, der tilmed har den gode Egenskab at være yderst billig. Lang Tids Lagring paa Flasker gør Vinen fyldigere og bedre.

Solbærrom.

2½ Pot modne, friskplukkede Solbær sammen med lidt Nelliker og Kanel paagydes 5 Potter god Rom.

Blandingen lader man staa i en godt tillukket Beholder i ca. 2 Maaneder og sies derpaa igennem en Gelépose ned paa 2 Pd. Topsukker. Man maa passe paa, at Bærrene ved Sieningen ikke knuses. Hvis Sukkeret ikke efter et Par Dages Forløb er opløst, kan man godt give det et svagt Opkog, og saa hurtigst muligt fylde Solbærrommen paa Flasker.

Champagne.

Saften af hvide Ribs presses sagte igennem et Stykke Flonel og koges i en glaceret Porcellænsskaal saa længe, til den faar samme Consistens som Honning.

Opbevares i en godt tilproppet og tillakket Flaske paa et koldt lyst Sted.

Vil man nu lave Champagne, behøver man blot at tage 2 Theskefulde af denne Saft og blande det med en Kande fransk Vin; fyldes paa Flasker og omrystes godt.

Billig Champagne.

1 Kvint Natron og 9 Kvint Melis opløses, om fornødent ved Varme, i 2 Pægle Vand; derpaa tilsættes 1 Pægl Gravesvin; kommes i en Trepæglsflaske og tilsættes sluttelig 1 $^1/_2$ Kvint Citronsyre; Flasken ombindes med Staaltraad og opbevares helst liggende. — En god og billig Champagne.

Punsch, Likører, Bitter.

Ved Fremstillingen af Punsch og Punschessenser samt Likører er i Hovedsagen at bemærke: De vinaandige og de aromatiske Bestanddele blandes, og i disse hældes den koghede Sukkeropløsning i en tynd Straale og under stadig Omrøring.

Man sier Væsken igennem almindelig Flonel eller tæt Gaze.

Svensk Punsch.

2¼ Pd. hvidt Sukker opløses i 10 Pd. Vand og hældes koghed og under stadig Omrøring i en forud fremstillet Blanding bestaaende af:

2 Flasker hvid Vin (Moselvin),
1 — Arrak api api,
½ — god Cognac.

Paafyldes Flasker saa varmt som muligt.

Svensk Banco.

7 Pd. Topsukker koges med 2 Potter Vand, sies og hældes koghed og under Omrøring i en Blanding bestaaende af:

2 Potter 16 Gr. ren Spiritus,

1 Pot Arrak api api.
1 $1/2$ Kvint Vanilletinctur.

Til Slut tilsættes 1 Lod Vinsyre; Punschen kommes først paa Flasker, naar den er kold.

Rødvins-Punsch.

1 Flaske almindelig god Rødvin og en Flaske Arrak api blandes med $1/2$ Pd. sur Kirsebærsaft og $1/2$ Pd. hvidt Sukker.

Blandingen tilsættes derpaa 1 $1/2$ Kv. sort The, lidt Saft og Skal af en Citron samt 1 Lod Coccionelledraaber og opvarmes til ca. 70 Grader, hvorefter den afkøles paa et koldt Sted i 24 Timer, sies og paafyldes Flasker.

Thepunsch-Essens.

Man skræller en halv Citron og to Appelsiner, presser Saften fra, skærer Afskrællingen i Smaastykker og overgyder det hele med

1 Flaske Rom
2 — Arrak api api

og lader Blandingea henstaa i 24 Timer.

9 Kvint The paahældes et Pund kogende Vand og henstilles ligeledes i 24 Timer. Sluttelig opløses 5 Pd. Topsukker og 3 Kvint Vinsyre i en Pot Vand og gydes denne koghede Opløsning under stadig Omrøring i den ovenfor nævnte Spiritus og Theudtræk. Punschen sies derpaa igennem Flonel og kommes godt afkølet paa Flasker.

Rompunsch.

2 Potter god Rom blandes med $1/2$ Pægl Orangeblomstvand, en Flaske Rhinskvin og 5 Draaber Citron-

olie og hældes derpaa i en Skaal, hvori der er afvejet 5 Pd. Topsukker.

Blandingen lader man henstaa i et Døgn, og hvis Sukkeret ikke inden den Tid er opløst, kan man give Punschen et lille Opkog.

Kirsebærlikør.

4 Pd. afstilkede Syltekirsebær stødes, hældes i en Porcellænsskaal og tilsættes 6 Pægle god Cognac. Blandingen lader man henstaa i 24 Timer og omrøres nu og da.

Derpaa lader man Udtrækket løbe igennem en ren Gelépose ned paa $1^1/_4$ Pd. Topsukker; et Par Nelliker kommes i efter Behag.

Likøren bliver bedst, naar den opbevares og lagres paa et koldt Sted.

Jordbærlikør.

4 Pd. friskplukkede Jordbær og en halv Stang Vanille kommes i en Porcellænsskaal og paagydes 2 Pd. 16 Gr.s ren Spiritus og 1 Pd. Vand. Blandingen lader man henstaa i 14 Dage. Efter den Tids Forløb foretages en Siening igennem en ren Gelépose, og der tilsættes derpaa $2^1/_2$ Pd. Melis.

Det hele gives et Opkog, kommes saa varm som muligt paa Flasker og opbevares paa et køligt Sted.

Munkelikør.

4 Gram Safrantinctur, $7^1/_2$ Gram Kaneltinctur, $7^1/_2$ Gram Pommeranstinctur, 6 Draaber Angelicaolie, 1 Draabe Enebærolie og 1 Draabe Pommeransblomst-

olie opløses i 3 Pægle 16 Gr.s ren Spiritus, og heri hældes under stadig Omrøring en Sukkeropløsning, der er tilberedt af 2 Pd. Topsukker, opløst i 1 1/4 Pd. Vand; den sies igennem almindelig Flonel. Paafyldes Flasker saa varmt som muligt.

Cacaolikør.

1/2 Pd. Bitter-Chokoladé og 1/2 Stang Vanille, der er skaaret i Smaastykker, kommes i en forud tilberedt Blanding af 3 Pægle ren 16 Gr.s Spiritus oe 3 Pægle almindeligt Vand og lader det henstaa paa et varmt Sted i 14 Dage.

Efter en foretagen Filtrering, helst igennem Filtrerpapir, paagydes Udtrækket en kogende Sukkeropløsning, bestaaende af 2 Pd. Topsukker og 1 Pd. Vand.

Efter Siening igennem almindelig Flonel, tilsættes lidt Sukkerkulør

Pommeranslikør.

2 Pd. Topsukker opløses i 1 Pd. Vand og sies, hældes derpaa saa varmt som muligt og under stadig Omrøring i en i Forvejen tilberedt Blanding, bestaaende af en Pot Cognac, Pommeranstinctur 30 Gram, Spansk Peberdraaber 6 Draaber, Bergamotolie 3 Draaber, Rosenolie 1 Draabe, Bittermandelolie 1 Draabe og Pommeransblomstolie 3 Draaber.

Likøren sies derpaa igennem Flonel, tilsættes Sukkerkulør efter Behag, og hældes saa varm som mulig paa Flasker.

Benediktinerlikør.

1 1/2 Pot ren 16 Gr.s Spiritus blandes i en Porcellænsskaal med 9 Kvint Benediktineressens,

heri hældes en koghed Blanding, bestaaende af 3 Pd. Topsukker, opløst i 3 Pd. Vand.

Derpaa foretages en Siening igennem Flonel, lidt Sukkerkulør tilsættes efter Behag; paafyldes Flasker saa varmt som muligt.

Citronlikør.

Man opløser 7 Pd. Topsukker i 8 Pd. Vand og opvarmes indtil Kogning, sies og hældes saa koghed som mulig i en i Forvejen fremstillet Blanding, bestaaende af 4 Potter ren 16 Gr.s Spiritus, 50 Gram Arrak api, 5 Gram Citronsyre, 2 Gram Citronolie og 5 Draaber Pommeransblomstolie.

Efter Afkøling sies og farves Likøren med et Par Draaber Kurcumatinctur efter Behag. Opbevares paa et koldt Sted, og vinder i Velsmag og Buket ved længere Tids Lagring.

Appelsinlikør.

Man opløser 4 Pd. Topsukker i 5 Pd. Vand og opvarmes indtil Kogning, sies og hældes saa koghed som muligt i en i Forvejen tilberedt Blanding, bestaaende af 2 Potter ren 16 Gr.s Spiritus, 2 Draaber Bittermandelolie, 2 Draaber Citronolie, 15 Draaber Pommeransblomstolie, 1 Gram Citronsyre og 25 Gram Arrak api. Efter Afkøling sies Likøren, og kan man efter Behag farve den med et Par Draaber Sukkerkulør. Vinder ligesom Citronlikøren i Velsmag og Aroma ved længere Tids Henliggen.

Bitter-Essents.

4 Kvint Malurt, 4 Kvint Gentianrod, 2 Kvint Galangerod, 2 Kvint Ingefær, 8 Kvint skaaren Pommeransskal, 4 Kvint Kanel, 1 Kvint Nelliker, 2 Kvint Sandel, Aloe for 5 Øre.

Det hele sammenblandes og fyldes i en Potflaske; derpaa fyldes Flasken med god Brændevin eller Akvavit. Det henstaar i en 14 Dages Tid og omrystes nogle Gange. Derpaa afsies det gennem et fint Stykke Lærred. En god Theskefuld til en Snaps Brændevin eller Akvavit giver en velsmagende Snaps, ligesom den bidrager til at holde Maven i Orden.

Vil man efter den første Afsining fylde Flasken paany, da vil der endnu være saa megen Kraft ved Urterne, at de kan give en god Essents, om end den næppe er saa kraftig eller saa fin i Smagen.

Krügers Mavebitter.

20 Kv. skaaren Malurt, 12 Kv. skaaren Gentianrod, 6 Kv. Kvasiaved, 2½ Kv. knuste Nelliker og 2½ Kv. Sandelved sammenblandes og kommes derpaa i en Potflaske, som fyldes med god 7 Gr.s Brændevin eller helst Akvavit. Man lader det nu henstaa i ca. 3 Uger paa et varmt Sted og omrystes nu og da; efter denne Tids Forløb sies det igennem et tæt Stykke Linned eller Flonel; for Bitterens Klarheds Skyld dog helst igennem almindelig Filtrerpapir, og Bitteren er nu færdig til Brug.

En Theskefuld Bitter til en Snaps Brændevin eller Akvavit giver en udmærket god, appetitvækkende Snaps, der tilmed har en særdeles god Indvirkning paa Maven og Fordøjelsesorganerne. — Man kan godt

efter den første Afsiening fylde Flasken igen med Akvavit, der vil alletider være saa mange virksomme Stoffer endnu i Ingredienserne, at den kan give en god Bitter, og behøver man da selvfølgelig ikke at blande Bitteren med Akvavit eller Brændevin.

Brama-Bitter-Essens.

7 Kvint knust Aloe, $1^1/_2$ Kvint skaaren Gentianrod, $1^1/_2$ Kvint skaaren Rhabarberrod, $1^1/_2$ Kvint stødte Nelliker, 1 Kvint Safran, 1 Kvint Ormefrø og 1 Kvint Agaricus blandes sammen og paahældes med to Trepægleflasker god 7 Gr.s Brændevin eller Akvavit.

Man lader det nu henstaa i 14 Dage paa et varmt Sted under Omrystning nu og da. Derpaa sies det gennem tæt Linned eller Flonel, dog helst ligesom ved Krügers Mavebitter igennem almindeligt Filtrerpapir.

En Theskefuld af denne Bitter til en Snaps Brændevin eller Vin giver en velsmagende og god Bitter, der ligesom Krügers Bitter har gode medicinske Egenskaber hos sig, og navnlig bidrager hos ældre Mennesker til at holde Maven i god Orden; bør helst nydes fastende og efter Behov en hel eller halv Theskefuld i Akvavit eller Vin ad Gangen.

Angustura-Bitter.

25 Kvint skaaren Angusturabark, 6 Kvint skaaren Slangerod, 3 Kvint skaaren Rhabarberrod, 3 Kvint Sandelrod, $1^1/_2$ Kvint skaaren Gentianrod, 1 Kvint skaaren Galangerod, $^1/_2$ Kvint Kardemomme, $^1/_2$ Kvint knuste Nelliker og 1 Kvint knust Kanel sammenblandes og paahældes en Pot Sukkerspiritus, der er fremstillet af 20 Kvint Topsukker, der ved Henstand har

opløst sig i 180 Kvint god 7 Gr.s Brændevin eller Akvavit.

Blandingen lader man nu henstaa i ca. 14 Dage paa et varmt Sted og omryster flere Gange daglig, sies derpaa helst igennem almindeligt Filtrerpapir, og Bitteren er nu færdig til Brug.

En lille Theskefuld i en Snaps Portvin giver en særdeles god og velsmagende Drik, der fuldt ud kan staa ved Siden af den ægte Angustura-Bitter, og som jo tilmed har den gode Egenskab at kunne fremstilles i ethvert Hjem for en meget ringe Pris.

Bitteren opbevares helst paa Smaaflasker paa et køligt Sted.





Om Ølbrygning.

Alle de Kar, der skal bruges ved Brygning, maa være omhyggeligt rensede. — Er den Tønde, paa hvilken Øllet skal lægges hen, brugt til Øl i Forvejen, maa den 2—3 Dage før Brygningen fyldes med rent, koldt Vand for at trække Syren ud af den. Naar dette har henstaaet i Tønden 1 à 2 Dage, tappes det af, og Tønden fyldes igen med koldt Vand, hvormed den henstaar indtil den Dag, Brygningen skal foregaa. — Saa snart der paa denne Dags Morgen er tændt Ild under Bryggerkedelen, der samme Dags Morgen eller Dagen forud er godt rengjort og fyldt med rent Vand, skrubbes Øltønden godt af i koldt Vand baade indvendig og udvendig, Hanen tages af og renses godt, hvorpaa den igen sættes i, helst omsvøbt med en fin, ren linned Klud, baade for at være tæt og sidde fastere.

Saa snart den første Kedel Vand er kogt, maa Tønden, Ballier og Kar omhyggelig skrubbes og skoldes i kogende Vand. Noget af Vandet af den første Kogning, omtrent et Par gode Stribber til 1 Skp. Malt, kommes i et Kar (Mæskekarret), hvori det henstaar 5 à 10 Minutter for at afkøles lidt; derpaa kommes

Maltet deri, der godt omrøres med Mæskeroret, indtil det hele er godt gennemtrukket med Vand og danner en almindelig Grød, hvorpaa Karret dækkes, for at Kraften ikke skal fordampe. Det er en Selvfølge, at saa snart den første Kedel kogende Vand er tømt af, saa fyldes Kedelen paany, der fyres godt under den, for saa hurtig som muligt at faa den paa Kog igen. — Naar Vandet spilkoger, kommes saa meget Vand hen paa Maltet, at det hele danner en tyk Vælling, der røres godt op og dækkes igen. — Det maa nok omrøres en Gang eller to mer, mens det henstaar saaledes. — Det øvrige kogende Vand i Kedelen fyldes paa Tønden, hvorpaa Kedelen fyldes paany, og der fyres under for at faa den i Kog. Saa snart Vandet koger godt, fyldes Tønden; men man lader blive saa meget Vand tilbage i Kedelen, at Humlen kan koges deri, 10—12 Kdr. Vand til en 3—4 Pd. Humle. — Humlen kommes deri, og den skal koge jævnt under stadig Omrøren en Times Tid. Imens Humlen koger, lægges „Rosten“. — Man tager et Kar, der er stort nok til at rumme Humle og Malt; der maa være Hul i Bunden, hvori anbringes Hane og Tap. — Omkring Hullet inde paa Karrets Bund lægges 4 smaa Stykker rene, skoldede Kakkelovnsbrænde. Man tager dernæst Ruglanghalm, der er skoldet godt om Morgenen tilligemed Karrene, laver deraf 3 à 4 Kranse, der lægges omkring og paa de 4 Stykker Brænde. Derefter lægges et Lag renskoldet Halm over det hele, saa Karrets Bund er dækket overalt med et 3—4 Tommer tykt Lag Halm, hvorigennem Øllet bliver ligesom siet. — Naar Humlen nu har kogt den bestemte Tid, øses den af Kedelen og paa Rostekarret, hvor Humleurten saa tappes fra, medens Bladene bliver tilbage i Karret.

Saa snart Humlen er kommen af Kedelen, kommes Mæsken (Maltvællingen) deri og faar et lille Opkog, saaledes at man er sikker paa, at det koger i 5 Minutter. Derpaa øses det hen paa Rostekarret ovenpaa Humlebladene; man sætter en Ballie under Tappen, og lader det løbe af i den. Efterhaanden som Urten (Førstedraaberne eller Ekstrakten) løber af, kommes den igen i Kedelen og faar et lille Opkog; derefter øses den igen hen paa Rostekarret og aftappes, hvorefter det kommes i det Kar, hvori det skal gære, hvilket i Reglen er samme Kar, som har været brugt til Mæsken (Maltet). — Naar Urten anden Gang er løbet gennem Rosten, fyldes Humleurten atter paa Rosten, da den derved bliver klarere. — Naar denne (Humleurten) er løbet igennem anden Gang, sættes den hen i en Ballie indtil videre.

Derefter tapper man Vand af Tønden — som, dog ikke for varmt, hældes paa Rostekarret, og saaledes fortsætter man, indtil man har faaet det Kvantum Øl, man vil have. Det er gavnligt, naar man slaar en Spand varmt Vand paa Rostekarret, da at sætte Tappen i blot et Øjeblik, mens det staar og trækker paa Maltet.

Naar man øser Humlen eller Maltet (Mæsken) fra Kedelen paa Karret, bruger man Strippen i højre Haand, og med venstre Haand holdes en Krogskaal under for at opfange Dryppet, at intet spildes. — Brygger man Gemmeøl (Gammeltøl), saa tager man af det første saa meget, at der er rigelig til den Tønde, man vil lægge hen; derefter kan man slaa lidt mere paa Rosten og saa faa lidt Dagligøl, der sættes i et Kar for sig selv. — Naar Øllet er afkølet til den Varmegrad, Thermometret viser, kommes en Strippe

fuld af Humleurt deri, hvorefter Gæren paasættes. — Kraftigt Øl gæres lettere; derfor skal Efterøllet gæres lidt varmere end det kraftige og fede Øl. — Før man grader Øllet, maa det godt oprøres, da det er varmest ved Bunden. — Gæren aftages af Øllet anden Dags Aften, Karret dækkes med et Lagen, og Øllet fyldes saa paa Tønden tredje Dags Morgen. Der lægges et Laag over Spunshullet i Tønden, da det gærne vil gære lidt over de første 2—3 Dage. — Naar dette er ophørt, fyldes Tønden, Spundset lægges i og tilklines med vaadt Ler.

Man regner 18 Pd. malet Malt til 1 Skp.

Til godt Dagligøl kan regnes 4 Skpr. Malt og 2 à 3 Pd. god kraftig Humle til 1 Td. Øl. — En Øltønde (Heltønde) er 68 Kdr.

Til samme Kvantum Gemmeøl (Gammeltøl) kan regnes 6 Skpr. Malt, og skal det være rigtig kraftigt, da 1 Td. Malt, og til Gammeltøl 1 Pd. god, kraftig Humle til hver Skp. Malt.

Gammeltøl maa helst brygges i Marts Maaned.

Pasning af Stueplanter.

Naar jeg her i en saa sammentrængt Form som mulig skal give Husmoderen Vejledning i Dyrkning af Stueplanter, vil jeg tillade mig at fremdrage nogle Lighedspunkter mellem Blomster og Børn: De lægger begge Beslag paa Husmoderens fulde Omsorg og daglige Pleje og kan begge ved en sund og god Behandling blive en Kilde til den reneste Glæde, og rigelig lønne den Omhu og Kærlighed, der anvendes paa dem. Ligesom snavsede og forsømte Børn gør et ubehageligt Indtryk, er snavsede og forsømte Planter til Mispryd i Stedet for Pryd i Værelserne, og bærer altid Vidne om en mangelfuld Pleje og Pasning; men man finder jo ogsaa rene og pæne Børn, saa vel som rene og pæne Planter, der ligesom strutter af Sundhed og befinder sig i øjensynligt Velvære, og til Opnaaelsen heraf skal for Planternes Vedkommende nedenstaaende lille Vejledning tjene.

For at en Plante skal befinde sig vel, kræves det for dens Natur passende Forhold mellem Lys, Luft, Varme og Fugtighed samt en passende Jordbund; her har Planterne meget forskellige Krav i Forhold til deres Hjemsted, hvor de findes vildt voksende; derimod er

der andre Krav, som er fælles for alle Planter, nemlig Kravet om Renlighed og rigelig Næring. Ved Renlighed forstaas, at Planterne holdes fri for Støv og Smuds, visne Blomster og Blade, og særlig for Utøj, af hvilke sidste særlig Roser, Cineraria og Nelliker med fl. ofte angribes i Stuerne, navnlig hvor Planterne er udsatte for kold Træk eller pludselige stærke Temperaturforandringer. Det sædvanlige Utøj fordrives bedst ved Tobaksrøg, som sker paa den Maade, at man stiller den eller de angrebne Planter under en omvendt Kasse eller Fjerding om Aftenen, og gennem en Aabning forneden blæses nogen Tobaksrøg ind fra et Pibehoved eller et Fyrfad, hvorpaa der er kastet lidt Tobak, stilles ind ved Siden og pustes paa med et Rør. Planten bliver staaende i det lukkede Rum Natten over. Næste Dag lægges den forsigtig paa Siden og sprøjtes godt med lunkent, meget tyndt Sæbevand, og derefter med lunkent rent Vand, særlig paa Undersiden af Bladene, som man dog vogter sig for at brække eller sønderslaa. Blomstersprøjter i forskellige Størrelser og Priser faas bedst hos Dæhnfeldt, Odense, og er et nødvendigt Apparat for enhver Blomsterdyrker. Det er ganske vist et udmærket Middel at udsætte sine Planter for en mild Foraars- eller Sommerregn, dog kun fra Midten eller Slutningen af Maj til Slutningen af September, og da kun paa Dage, hvor Regnen ikke ledsages af Blæst, som kan vælte og skade Planterne. Ligeledes er Regnvand det bedste Vand for alle Planter til at vande med, og man bør altid opsamle et lille Forraad fra Nedløbsrør eller paa anden Maade, naar det regner; dette gælder særlig de Blomsterdyrkere i Byerne, som ikke har Plads til at udsætte deres Planter for Regnen eller har Adgang til rindende Vand eller rent

Vand fra aabne Damme eller Søer, som næst efter Regnvand er det bedste at vande med. Brøndvand er det sletteste, og skal det endelig benyttes, maa det helt først have kogt eller i længere Tid været udsat for Luftens Paavirkning. — En veludført Vanding er noget af det vigtigste og vanskeligste ved al Plantedyrkning, saavel i Stuer som Væksthuse, og at give aldeles udtømmende Regler herfor, er lige saa vanskeligt; men Hovedpunktet er dette: En Plante skal have netop det Vand, den kan forbruge, men heller ikke mere, og det maa altid have mindst samme Temperatur som Luften, hvori Planten vokser. Bliver en Plante „overvandet", faar for meget, bliver Jorden sur og grøn og er da uskikket til al Plantenæring, ligesom Rødderne raadner, Bladene gulner og Planten gaar bort, dersom der ikke i Tide foretages en Omplantning samt Indstudsning af Toppen og Bortskæring af de beskadigede Rødder; for lidt Vand bevirker en Slappelse af Blade og Blomster, ja, nogle Planter, f. Eks.: Camelia, Fuchsia, Clianthus m. fl. vilde blot ved en Dags rigtig Udtørring kaste baade Knopper og Blomster og undertiden Bladene med, og Erika og Azalea vilde, paa Grund af de haarfine Rødder, dø helt bort, selv om man, som saa ofte sker, vil bøde paa Fejlen ved bagefter at give rigelig Vand; de skadelige Følger af Udtørringen viser sig dog ikke øjeblikkelig, der kan ofte hengaa et Par Dage, saa Aarsagen anes ikke eller er helt glemt, naar Virkningen indtræder, og man ser Knopperne ligger under Planten i Stedet for at sidde paa den. Planterne skal om Vinteren have ganske lidt Vand, og da om Morgenen eller Formiddagen, om Sommeren skal de have rigeligt, og da om Aftenen; altsaa, rigeligt Vand i Vækstperioden, lidet eller intet

i Hvileperioden, og Vandet, der benyttes, maa som tidligere berørt, være „kuldeslaaet“ (10 à 12° R.), og man sørger for, at Vandet ikke bliver staaende i Underskaalen Dagen eller Natten over, da det vilde bevirke Surhed af Jord og Urtepotter; disse maa holdes rene for Skimmel og Grønt, som danner sig paa dem, ligeledes maa Jorden holdes aaben og porøs ved at løsnes med en spids Pind, og navnlig skrabes løs ved Potteranden.

Endskønt Planterne elsker Sollyset og ikke kan undvære dette, virker Middagssolens direkte Straaler dog skadeligt paa Planterne, særlig paa Rødderne, naar Urtepotterne ophedes af Solen, her gør alt Urtepotteskjulere, af hvilken som helst Slags, god Nytte, men der maa dog til Skygge for Planterne anbringes et Gardin af lyst, helst hvidt Stof, som kan nedrulles eller trækkes for fra Kl. 10 til 3 i de varme Sommerdage; gælder dette Planter i Almindelighed, gælder det endnu mere Planter, som købes hos en Gartner, eller indflyttes fra Drivhuset; her maa den skadelige Indflydelse, som Overgangen fra den fugtige Drivhusluft til den tørre Stueluft har paa Planten, modvirkes ved at sætte den i Skyggen de første Dage, samt med en Refraichisseur fugte Bladene. Den tørrere og roligere Luft og jævnere Temperatur i Værelser er ofte meget gavnlig for visse Planter, saasom Pelargonium, Blad- og Blomstbegonia, Heliotrop, Calceolaria samt alle Kaktus-Arter og lignende Saftplanter, der her ofte kan opnaa langt større Skønhed og Fuldkommenhed end i Drivhusene.

En af de vanskeligste Opgaver ved Dyrkning af Stueplanter, er at forskaffe dem en passende Jord at vokse i, hvorfor det tilraades Enhver, hvor det er muligt, at forskaffe sig en god Plantejord fra en Gartner,

dog maa det helst opgives, hvilke Sorter Planter, den skal benyttes til; en saadan Jord sammensættes af Bladjord, Lyngjord, Markjord, Græstørvjord, gammel Gødning, Grus, Trækul og Sand m. m.

Planternes Ernæring er dernæst et væsenligt Led i al Plantedyrkning. Enhver kan ved Eftertanke indse, at den Smule Jord, der i Forhold til Planten findes i en Urtepotte, snart maa være udtømt for Plantenæring. Man bør derfor give Jorden flydende Næring, men altid i en meget fortyndet Form; opløst Guano er meget godt, Sod fra Skorstene eller Kakkelovne, hvor der bruges Brænde, er ogsaa godt og Duegødning ligeledes; disse Stoffer kommes i en Pose af Canavas eller andet aabent Stof, som derpaa lægges i Vand, og af den udtrukne Ekstrakt bruges $^{1}/_{8}$ til at komme i rent Vand, altsaa en Pægl til en Kande Vand. Chili-Salpeter er fortrinlig til Bladplanter, Nerium, Chrysanthemum o. fl., men maa anvendes meget fortyndet, da det ellers skader; tynd The bør aldrig bortkastes, men anvendes til Stueplanterne, særlig Gyldenlak ynder denne Næring. Endvidere kan købes Blomstergødning, som er renlig at anvende, og er da et Stof, der hedder „Clay“s Invigorator (hos Dæhnfeldt), det allerbedste. Det er et renligt, graat Pulver, hvoraf der lægges en lille Theskefuld tørt ovenpaa Jorden i Urtepotten en Gang ugenlig og Kraften trækker da ned med Vandet.

Abutilon.

Løvfældende træagtige Planter i mange Arter med smukke, klokkeformede Blomster i rosenrøde, gule, stribede og hvide Farver, formeres ved Stiklinger om Foraaret, hvortil benyttes de korteste Sideskud, som

skæres af tæt ved Stammen eller Grenen med en lille „Hæl“ ved, de stikkes i sandblandet Bladjord i en Urtepotte eller Cigarkasse, hvorover lægges et Stykke Glas, som dog ikke maa slutte saa tæt, at Luften udelukkes; for at forebygge, at Stiklingerne raadner, lægges $^1/_2$ Tomme rent Sand eller sigtet Grus ovenpaa Jorden, før Stiklingerne sættes deri; efter Stikningen overbruses Kassen godt med kuldslaaet Vand og stilles derefter i et Vindue, som har Sol, og hvor der er Varme i Lokalet; et Køkkenvindue er ofte en god Plads for Stiklinger, da Luften i Køkkenet er mere fugtig end i Værelserne; man vander yderst sparsomt, indtil Roddannelsen er foregaaet, ca. 3 à 4 Uger efter Stikningen, og som kendes paa, at Væksten begynder; paa dette Standpunkt sættes Stiklingerne enkeltvis i mindre Urtepotter i samme Jordblanding, med Tilsætning af lidt Ler, Grus og velforraadnet Gødning.

Abutilon maa knibes ofte (over hvert 3die Blad) for at give smukke, buskede Planter, og omplantes kun sjældent, da de ellers blomstrer mindre godt. Om Vinteren vandes sparsomt; de kan overvintres i frostfrit Værelse, om Sommeren flyttes de ud i det Frie paa en nogenlunde beskyttet Plads, hvor de passes godt med Vand, Knibning og Opbinding. Potterne nedsænkes i Jorden i en kegleformet Fordybning, som laves med en tyk Pæl eller Stang, saaledes, at der bliver et hult Rum under Urtepottens Bund, for at forhindre Regnorme, Snegle o. s. v. i at krybe ind og beskadige Rødderne. En Varietet af Abutilon med gulbrogede Blade benyttes meget som Udplantningsplanter i større Haver og Anlæg, og er vist den mest bekendte og udbredte. Paa ovenanførte Maade behandles væsenligst alle Stiklinger.

Acacia.

Nyhollandske Planter, som let formeres ved Frø, ved at saa dette tidlig om Foraaret og stille det saa varmt som muligt, indtil det kommer op; før Saaningen maa Frøets haarde Skal files paa den ene Side, saa man skimter den hvide Kærne; det udblødes derpaa i 24 Timer og saas i sandblandet Bladjord eller Lyngjord. Acacia lophanta, som kun taaler Morgen- og Aftensol, er den smukkeste; knibes og behandles iøvrigt som Abutilon.

Agapanthus umbellatus.

Lillievækst med stedsegrønne Blade, tykke knippeformede. Rødder og smukke blaa eller hvide Blomster i en Skærm paa en lang Stilk, maa have stor Potterum, overvintres frostfrit, holdes i det frie indtil Blomstringen i August; meget haardfør. Formeres ved Deling.

Alpeviol (Cyclamen).

En taknemlig Stueplante, blomstrer om Foraaret, omplantes i August i Bladjord, helst Lyngjord, Sand og Trækul. I Vækstperioden holdes de jævnt fugtige, men aldeles tørre i Hvileperioden, som indtræder i Sommertiden. Naar de begynder at bryde, omplantes de, vandes og stilles i Vinduet. Formeres ved Frø.

Aralia Sieboldia.

Smuk Stueplante fra Japan, ynder Skygge, kraftig Jord, rigeligt Vand om Sommeren, sparsomt om Vinteren, maa stilles frit, Bladene jævnlig renses med en fugtig Svamp, — overvintres koldt, omplantes i Marts; kommer

Bladene én Gang til at hænge af Tørke, kan de næppe rejse sig mere. Formeres ved Frø.

Aspedistra Elatior.

Haardfør Stueplante, ligeledes fra Japan, behandles som Aralia. Formeres ved Deling, omplantes ikke for ofte.

Azalea indica.

Denne lidt vanskelige, men smukkeste Potteplante, kan ved god Pasning vedligeholdes i flere Aar som Stueplante; kun taaler de ikke at forsømmes med Vand, ynder Fugtighed paa Bladene og er meget ømfintlig for Gas. Efter Afblomstringen omplantes de i sandblandet Lyngjord i ikke for store Potter; alle Blomsterrester fjærnes omhyggeligt, de fordrer en god, varm Plads for at fremme Væksten og Knopdannelsen; imellem dobbelte Vinduer med Skygge for Middagssolen befinder de sig godt. De kan i de tre bedste Sommermaaneder stilles i det Frie, med nedsænkede Potter, Skygge for Middagssolen og daglig Overbrusning.

Balsamin.

Frøet af de smukke Rosen- og Camelia-Balsaminer saaes i Marts i flade Potter i let, men kraftig Jord, stilles i et varmt Vindue og dækkes med Glas. Planterne fordrer megen Næring, navnlig flydende Gødning, og et Par Ompotninger i kraftig forraadnet Kogødningsjord.

Begonia.

Bladbegonierne, med pragtfulde, store, skæve Blade, plantes i en let, tørveagtig Lyngjord, som ikke

er for findelt; de ynder Skygge, varm og fugtig Luft, men ikke Dryp eller Vand paa Bladene. Den interessante Formering sker ved, at man i November lægger et Lag Potteskaar i Bunden af en Frøskaal eller Kasse, derover et Par Tommer Blad- eller Lyngjord, og over dette $1/2$ Tomme fint, udvasket Sand, herpaa lægges et ældre, friskt Begoniablad, efter at man paa Undersiden har gjort en Del Indsnit i Bladribberne; det holdes fast til Sandet med smaa Kroge, bestrøes med et Lag pulveriseret Trækul, dækkes med Glas, holdes varmt, skygget og jævnt fugtigt. Fra Indsnittene i Ribberne og gennem Huller i Bladet, som stikkes med en Kniv, vil de unge Planter snart bryde frem, de forbliver i Kassen til April, hvor de sættes enkeltvis i Potter i den ovennævnte sandblandede Tørvejord.

Knoldbegonierne,

som nu hører til de smukkeste og moderne Potteplanter, omplantes eller lægges i ovennævnte Begoniejord i Marts, stilles frem i Vinduet og vandes rigeligt i Vækstperioden jævnlig med opløst Guano eller anden flydende Gødning, skygges for stærk Sol, og opbindes, naar det er fornødent. I Oktober fremkalder man Hvileperioden ved at vande sparsomt, og naar de har tabt Bladene, vandes de ikke mere før Foraaret; de overvintrer tørt, mørkt og frostfrit, f. Eks. under en Seng.

Bregner.

Er anvendelige til Stuekultur, hvor næsten ingen anden Plante vil trives af Mangel paa Lys og Sol; der gives flere Hundrede Arter, lige fra de fine Venushaar

til vore almindelige Skovbregner, og alle elsker Skygge, Fugtighed og en let grusblandet Mose- eller Skovjord uden Tilsætning af Gødning, men et Lag Trækul paa Bunden af Potten; de trives bedst i forholdsvis smaa Potter, men omplantes 1 à 2 Gange hvert Aar. Støv og Trækvind kan de ikke taale, men kan de udflyttes og overbruses én Gang daglig, eller Planten (f. Eks. Venushaar) helt neddyppes i Vand, bliver de meget smukke. I Hvileperioden vandes meget sparsomt.

Cactus.

Cactusplanter trives godt i en Blanding af Bladjord, Markjord og Kalkgrus, især hvor dette kan faaes fra gamle nedbrudte Mure. Smaa Potter, godt Vandafløb, en rolig, uforandret Plads i Stuevinduet, lidt Vand om Sommeren og slet intet om Vinteren er gavnligt for dem alle; overvintres ved 6 à 8 Gr.s Varme. Stiklinger.

Calceolaria.

Deler sig i to store Grupper, træagtige og urteagtige. De træagtige, som er fleraarige, flyttes efter Blomstringen ud paa et beskyttet Sted med Skygge for Middagssolen, vandes rigeligt, gives en Omplantning og flydende Gødning; formeres ved Stiklinger i Avgust Maaned; som Abutilon overvintres de frostfrit, saa lyst og koldt som muligt.

De **urteagtige Calceolaria** i pragtfulde Tegninger og Farver saaes i Juli—Avgust, strax efter Frøets Modning; kan ogsaa købes hos en Frøhandler. Det meget fine Frø dækkes ikke med Jord, men saaes ovenpaa sigtet, sandblandet Bladjord, trykkes fast til Jorden med

Bunden af en Urtepotte, overbruses med en fin Bruse, dækkes med et Stykke Glas, skygges; de omprikles saa snart det er muligt, sættes enkeltvis i Potter tidlig paa Foraaret og blomstrer i Maj—Juni, er 1-aarige.

Calla.

I Maj udplantes saavel de gamle Planter som Sideskuddene, der er taget fra, paa god, kraftig Jord og solrig Plads. De gamle Blade vil alle dø bort her, men efter endt Hvile vil der i September komme ny, kraftige Blade frem; nu optages og indplantes Planterne atter, stilles lidt i Skygge, vandes godt en Gang imellem med flydende Gødning, og forbliver i det Frie til Slutningen af September, men indflyttes før der kan befrygtes Nattefrost, som de ikke taaler. Kan man ikke faa Planterne udplantet, maa man lade dem indtørre i Potterne fra Blomstringen er forbi til Begyndelsen af Avgust, da de saa udtages af Potterne, renses for gammel Jord og beskadigede Rødder, omplantes i frisk, kraftig Jord, vandes, og naar Bladene viser sig, gives Gødningsvand. En Guanovanding, naar Blomsterstænglerne viser sig, vil bidrage meget til Blomsternes Størrelse.

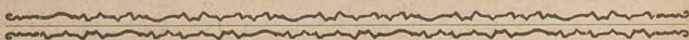
Chrysanthemum.

Vinterasters er med Rette Nutidens Modeblomst, og denne let dyrkelige Plante afgiver jo ogsaa det skønneste Efteraars- og Vinterflor. Efter Afblomstringen nedskæres Planterne, stilles saa lyst og koldt som muligt, til man i Februar—Marts skal formere ny Planter; man tager da de kraftigste, korte Rodskud, som ofte har Rod, naar de nede i Jorden fraskilles

med en Kniv; de stikkes i hver sin lille Potte, og naar de begynder at vokse godt, gives større Potter og god, nærende, grusblandet Muldjord, helst Græstørvjord, som trykkes meget fast. Spidserne knibes af over 5te Blad, for at faa Planterne buskede. I Maj udflyttes Planterne i det Frie, passes fremdeles med Omplantning, Knibning og Opbinding, gives jævnlig flydende Gødning. Knopperne udtyndes medens de er ganske smaa, saaledes at der kun bliver 1 à 2 paa hver Stilk. Planterne overbruses hver Aften og indflyttes i September—Oktober i et lyst Lokale med rigelig Luft.

Indhold.







Indholdsfortegnelse.

T.

V.



Henvisninger.





ANBEFALET AF 400 DANSKE LÆGER

En gros Oplag:

Kjøbenhavn
Kultorvet Nr. 6.

Odense
Herr *Chr. Hennings & Co.*

Aalborg
Herrer *Brødr. Justesen.*

Randers
Herrer *Brødr. Justesen.*

Aarhus
Herrer *Brødr. Justesen.*
Herr *A. C. Møller.*

Skanderborg
Herr *Simon Sass.*

Horsens
Herr *Peter Brodersen*

Til Forbrug

Vor Tids Værdsættelse a
og sunde har naturlig affødt et Aar
Fabrikken „Avena", Maribo, har her
af Havregryn dækket ved indenlands
Betydning, at danske Gryn selvfølg
kanske) ville kunne opfylde det Krav
som væsentligt for Konsumenterne,

For at sikre det Publikum
i frisk Tilstand, have vi bragt vore
paa hvilket Fabrikationsdatoen er an
til Datoen i Blyseglet kunne overbev
saa vel i knust som i knækket Tilst
Pris af henholdsvis **26 Øre for 1 F**
Vore Pakkegryn fremstilles af den b
undersøges forud, ogsaa ved kemisk
de bedste skotske Fabrikers Methode

Idet vi henvise til neden



ANBEFALET AF 400 DANSKE LÆGER

MARIBO,

En gros Oplag:

Kjøbenhavn
Kultorvet Nr. 6.

Odense
Herr *Chr. Hennings & Co.*

Aalborg
Herrer *Brødr. Justesen.*

Randers
Herrer *Brødr. Justesen.*

Aarhus
Herrer *Brødr. Justesen.*
Herr *A. C. Møller.*

Skanderborg
Herr *Simon Sass.*

Horsens
Herr *Peter Brodersen.*

Vejle
Herr *D. Friis.*

Fredericia
Herr *Fritz Duus.*

Kolding
Herr *Conrad Andersen*

Esbjerg
Herr. *Pagh & Qvist-Petersen.*

Skive
Herr *Michal Nielsen.*

Rønne
Herr *Th. Rübner-Wissing.*

Til Forbrugere af Havregryn!

Vor Tids Værdsættelse af Havregryn som et skattet Næringsmiddel for syge og sunde har naturlig affødt et Aar for Aar stærkt stigende Forbrug af denne Artikel. Fabrikken „Avena", Maribo, har heraf taget Anledning til at søge vort Lands Forbrug af Havregryn dækket ved indenlandsk Produktion. Man har i saa Henseende tillagt det Betydning, at danske Gryn selvfølgelig mere end de udenlandske (skotske og amerikanske) ville kunne opfylde det Krav om Varens Friskhed, der fra alle Sider fremhæves som væsentligt for Konsumenterne, og som navnlig er af Vigtighed for syge og Børn.

For at sikre det Publikum, som ønsker at skaffe sig den absolut bedste Vare i frisk Tilstand, have vi bragt vore Pakkegryn i Handelen, forsynede med et Blysegl, paa hvilket Fabrikationsdatoen er angiven, og Køberen vil altsaa let ved at lægge Mærke til Datoen i Blyseglet kunne overbevise sig om Grynenes Friskhed. Grynene forhandles saa vel i knust som i knækket Tilstand og emballerede i 1 og 2 Punds Pakker til en Pris af henholdsvis **26 Øre for 1 Punds Pakker** og **50 Øre for 2 Punds Pakker**. Vore Pakkegryn fremstilles af den bedste Havre, der kan opdrives, idet Raavaren nøje undersøges forud, ogsaa ved kemisk Analyse, og Grynene tilberedes fuldstændig efter de bedste skotske Fabrikers Methode.

Idet vi henvise til nedenstaaende Anbefaling fra talrige Læger fra alle Landets Egne, skulle vi endnu kun henlede Opmærksomheden paa, at vi foruden den vistnok enestaaende Tilslutning fra Lægestandens Side, som fremgaar af Underskrifternes Tal, have haft den Glæde at modtage særdeles rosende Erklæringer fra mange Læger, som dels angive, at de agte at anbefale vore Gryn til deres Patienter og dels, at de anse Avena Grynene for at være de udenlandske overlegne. Som Følge deraf levere vi allerede nu vore Avena Gryn **til alle Landets Sanatorier, Sindssygeanstalter** og Størstepart af vore **Hospitaler og Kliniker.**

Vi haabe, at De efter disse Oplysninger maa finde Anledning til fremtidig at anvende vore Pakkegryn, **der faas i enhver velassorteret Mel- og Urtekramforretning i København og Provinserne.**

Fabrikken „AVENA",
Den danske Havregrynsfabrik lmt.

Anbefaling fra 400 danske Læger.

Undertegnede finder, at de af Fabrikken „Avena", Maribo, fremstillede og mig tilstillede Havregryn i Pakker udmærke sig ved Friskhed og Renhed i Lugt og Smag. De synes at være omhyggeligt tilvirkede af udsøgt Raamateriale; og særlig Betydning for syge og svage maa det tillægges, at disse Pakkegryn leveres med betryggende Garanti for Friskhed, da Havregryn hører til de Næringsmidler, som i særlig Grad tabe ved længere Opbevaring, især paa fugtige Steder.

H. Abrahamsen, Dr. med., pr. Læge, *København V.*
J. M. Abrahamsen, pr. Læge, *Frederiksberg.*
Anton Abrahamsen, pr. Læge, *Maribo.*
H. Agersnap, pr. Læge, *Ulfkjær.*
L. Ammentorp, Dr. med., Korpslæge, *København K.*
A. M. Andersen, pr. Læge, *Aabybro.*
A. N. Andersen, pr. Læge, *Lemvig.*
F.W. Andersen, *R.*, p.p.,* pr. Læge, *Holstebro.*
L. Andresen, pr. Læge, *Charlottenlund.*
N. H. Anthonisen, pr. Læge, *Nordby.*

Arends, pr. Læge, *Vils.*
Arntz, Distriktslæge og Læge v. Amts- og Epidemisygeh., *Tarm.*
A. Askov, pr. Læge. *Vejle.*
H. Aumont, Jærnbanelæge, *Taarbæk.*
G. von Bad, pr. Læge, *Helsingør.*
H. P. Barfod, *R.*,* Dr. med., pr. Læge, *Frederiksberg.*
Barfoed, pr. Læge, *Svendborg.*
Ove Bayer, pr. Læge, *Aarhus.*
Axel Bech, pr. Læge, *København V.*
J. N. Becker, *R.*,* Læge v. Maribo Amts og Nakskov Bys Sygehus, *Nakskov.*
G. Behncke, Distriktslæge, *Glostrup.*
Th. G. Bekker, pr. Læge, *Nakskov.*
Bendtsen, pr. Læge, *Taasinge.*
Viggo Bendz, pr. Læge. *Frederiksberg.*
Olav Benedictsen, pr. Læge, *København V.*
R. Bendtsen, pr. Læge, *Kolding.*
Lorenz Benzon, *R.*,* Justitsraad, fhv. Distriktslæge, *Charlottenlund.*
F.A. Berlème-Nix, *R.*,* Dr. med., pr. Læge, *Næstved.*
Chr. Biering, pr. Læge, *Roskilde.*
H. Chr. Binzer, pr. Læge, *København Ø.*
V. Birkerod, Distriktslæge, *Nyborg.*
Bisgaard, Distriktslæge, *Faaborg.*
Joh. Bitsch, pr. Læge, *København L.*
N. Bjerrum, pr. Læge, *N. Lyndelse pr. Aarslev.*
Richard Blom, Reservelæge ved Frdb. Hosp. *Frederiksberg.*
C. A. Blume, Dr. med., pr. Læge, *Mørkøv.*
Vitor Boeck, pr. Læge, *Ousted pr. Lejre.*
C. U. Boesen, pr. Læge, *Neksø.*
V. Bokkenheuser, *R.*,* Dr. med., Kommunelæge, *København K.*
Axel Borgbjærg, pr. Læge, *Eskildstrup.*
A. Bornemann, Dr. med., pr Læge, *København K.*
I. I. Boserup, pr. Læge, *Borup St.*
A. Brennecke, pr. Læge, *København N.*
A. Brill, pr. Læge, *Horsens.*
Th. Brinck, pr. Læge, *Esbjerg.*
H. H. Brock, Distriktslæge, *Rudkøbing.*
Johs. Bruhn, pr. Læge, *Stubbekøbing.*
Vald. Brummerstedt, pr. Læge, *København Ø.*
G. Bruun, pr. Læge, *Vamdrup.*
C. Brynjolfsson, pr. Læge, *København V.*
H. Egede Budtz, Distriktslæge, *Stubbekøbing.*
N. P. Budtz, pr. Læge, *Brønderslev.*
M. P. Buhl, pr. Læge, *København V.*
C. Bühring, pr. Læge, *København K.*
Büttner, Distriktslæge, Læge ved Kuranstalten, *Sæby.*
Bøcker, pr. Læge, *Jægerspris.*
H. Callisen, Læge, *Norslund pr. Malling.*
C. Leonhart Carlsen, pr. Læge, *Aakirkeby.*
Ed. Carstensen, pr. Læge, *Sønderso pr. Odense.*
Andr. Christensen, pr. Læge, *København Ø.*
C. Christensen, *R.*,* Dr. med., pr. Læge, *København K.*
J. Chr. Christensen, pr. Læge, *Ejby St.*
P. Christensen, pr. Læge, *N. Aaby pr Svendborg.*
Severin Christensen, pr. Læge, *København N.*
A. Claësson, pr. Læge, *Skelskør.*
Abr. Clod-Hansen, Karantænelæge, *København V.*
Daniel Cold, Dr. med., Justitsraad, *København Ø.*
V. V. C. Cruse, Læge v. Stege Bys Sygehus, *Stege.*
Hjalmar Damm, Dr. med., pr. Læge, *København Ø.*
V. F. Damm, pr. Læge. *Hellerup.*
C. F. Dencker, pr. Læge, *Haarslev St..*
P. Dethlefsen, Dr. med., pr. Læge, *København K.*
V. Dethlefsen, pr. Læge, *Lemvig.*
J. H. Diemar, pr. Læge, *Frederiksberg.*
Frans Djørup, *R.*,* fhv. Læge i København, *Farum pr. Birkerød.*
Einar Dujardin, pr. Læge, *Frederiksberg.*
I. V. Duurloo, pr. Læge, *Valby.*
Oluf Duurloo, pr. Læge, *Vandløse.*
I. P. L. Egede, pr. Læge, *Nykøbing Sjælland.*
C. L. Ehnhuus, pr. Læge, *Odense.*
T. Eibe, Afdelingslæge v. St. Hans Hosp. *Roskilde.*
I. Engberg, pr. Læge, *Tranebjerg.*
S. Engelsted, *C.*, DM.,* Dr. med., pr. Læge, *København K.*
I. Errboe, pr. Læge, *Ringe.*
Ewertsen, Sygehuslæge, *Hjørring.*
W. Faber, Distriktslæge, *Holstebro.*
E. Fabricius-Bjerre, pr. Læge, *Frederiksberg.*
Børge Falkmann, pr. Læge, *Aarhus.*
Feddersen, Jærnbanelæge, *København V.*
L. Feilberg, Distriktslæge, *Hornslet.*
Fergo, pr. Læge, *København N.*
Hjalmar Fich, pr. Læge, *Kolding.*
A. Fiebig, pr. Læge, *København K.*
O. J. Fiedler, Distriktslæge, *Assens.*
v. Freiesleben, pr. Læge, *Brørup.*
Frigast, Amtssygehuslæge, *Kallundborg.*
Chr. Friis, pr. Læge, *Skelskør.*
Sofus Friis, pr. Læge. *København V.*
Chr. Frost, pr. Læge, *Vejen.*
Fr. Funch, pr. Læge, *Hørsholm.*
C. F. Funder, pr. Læge, *Vesterborg pr. Nakskov.*
C. F. Garde, Kommunelæge, *Aalborg.*
J. C. Gerner, pr. Læge, *Neksø.*
O. M. Giersing, Distriktslæge, *N. Saltum pr. Aabybro.*
P. Gimsing, pr. Læge, *Holstebro.*
Gjellerup, Distriktslæge, *Kerteminde.*
Just Gottschalck, pr. Læge, *København K.*
Graah, Distriktslæge, *Skanderborg.*
N. Gram, pr. Læge, *København K.*
C. Gram-Hanssen, pr. Læge, *København Ø.*
Gudni Gudmundssen, pr. Læge, *Svaneke.*
V. Gørtz, pr. Læge, *Aarhus.*
E. Hagemann, pr. Læge, *Odense.*
A. C. Halvorsen, Læge ved Baroniet Guldborgland, *Sakskøbing.*
A. P. W. Hamburger, Kommunelæge, *Ballerup.*
Bondrop Hammer, Distriktslæge, *Roskilde.*
H. Hammer, pr. Læge, *Grenaa.*
Hammerich, pr. Læge, *København K.*
Axel Hansen, pr. Læge, *Hillerød.*
C. Hansen, *R.*,* Stiftsfysikus, *Nykøbing F.*
Carl Hansen, Kommunelæge, *Valby.*
J. Hansen, pr. Læge, *Vinderup.*
L. Hansen, Distriktslæge, *Helsinge.*
Ove Hansen, pr. Læge, *Riserup pr. N.-Alslev.*
Søren Hansen, Politilæge, *København K.*
V. Hansen, pr. Læge, *Tryggelev.*
C. A. E. Hansted, Distriktslæge, *Nykøbing F.*
Chr. Harpøth, pr. Læge, *Snertinge.*
J. Harpøth, pr. Læge, *Snertinge.*
Harro Harrsen, pr. Læge. *Herning.*
Emil Haugsted, Distriktslæge, *Brædstrup.*
Chr. v. Haven, Distriktslæge, *Æbeltoft.*
O. B. Heckscher, pr. Læge, *Maribo.*
A. Hecquet, pr. Læge, *København K.*
V. Heiberg, Dr. med., Prof., Overlæge v. Kbhvn.s Amts Sygehus, *Frederiksberg.*

Se næste Side.

V. Heilmann, pr. Læge, *Nykøbing F.*

L. A. N. Helms, Distriktslæge, Læge ved Maribo Amts og Bys Sygeh., *Maribo.*

O. Helms, pr. Læge, *Haslev.*

Helweg, Dr. med., Overlæge ved Oringe Hospital, *Vordingborg.*

J. C. Hempel, pr. Læge, *Kolding.*

W. Henck, pr. Læge, *København N.*

E. Hendrichsen, pr. Læge, *København V.*

Emil Hennings, pr. Læge, *København Ø.*

V. Henningsen, pr. Læge, *S. Bjært pr. Kolding.*

J. Hinding, pr. Læge, *Nykøbing, Mors.*

L. A. Hobolth, pr. Læge, *Østbirk.*

M. L. Hoff, pr. Læge, *Viborg.*

A. Eilschou Holm, pr. Læge, *København Ø.*

Victor Holm, pr. Læge, *Frederikshavn.*

Holme, pr. Læge, *København V.*

Marinus Holst, pr. Læge, *Glumsø.*

P. F. Honoré, pr. Læge, *København K.*

F. Hoyrup, Læge ved Københavns Sygehjem, *Frederiksberg.*

Hulgaard, pr. Læge, *Skallebølle.*

S. Hvilsom, pr. Læge, *Langebæk.*

Fr. Hygom, Kommunelæge, *København N.*

S. Hytten, pr. Læge, *København V.*

Aage Ibsen, Politilæge, *Rødby.*

A. O. V. Ingerslev, pr. Læge, *Lerbæk pr. Askeby.*

Kristen Isager, pr. Læge, *Ry.*

Jacobi, pr. Læge, *Vester Skerninge.*

J. Jacobsen, pr. Læge, *Hjørring.*

H. Jastrau, Kommunelæge, *Endelave.*

Axel Jensen, pr. Læge, *Maribo.*

C. P. Jensen, Distriktslæge, *Lemvig.*

Forum-Jensen, Sygehuslæge, *Slagelse.*

N. Math. Jensen, pr. Læge, *Ø. Vraa.*

S. H. Jensen, *R.**, Distriktslæge, *Nordby.*

Theobald Jensen, pr. Læge, *Hornsyld.*

Einar Jespersen, pr. Læge, *Tornemark pr. Sandved*

V. Johannsen, Kommunelæge, *Nørre Snede.*

J. C. Johansen, pr. Læge, *København Ø.*

Kr. Johnsen, pr. Læge, *Slagelse.*

V. Joost, pr. Læge, *Stenlille.*

L. C. J. Juul, Distriktslæge, *Hjørring.*

Chr. Jürgensen, Dr. med., pr. Læge, *København K.*

Hans Kaarsberg, Dr. med., pr. Læge, *Glumsø Lægebolig.*

Kabell, Jærnbanelæge, *Hesselager St.*

Frants Kalko, pr. Læge, *Birkerød.*

Kampmann, Distriktslæge, *Randers.*

Johan Kier, Dr. med., Korpslæge, *København K.*

P. J. W. Kietz, Distriktslæge, *Varde.*

C. J. B. Kjelgaard, Læge ved Ranum Seminarium og Løgstør Sygeh., *Løgstør.*

Ingvar Kjærtinge, pr. Læge, *Aarhus.*

Vald. Klein, pr. Læge, *København K.*

K. L. Knudsen, pr. Læge, *Horslunde.*

M. Knudsen, Korpslæge, *København K.*

N. Blume Knudsen, pr. Læge *Lime pr. Mørke.*

Kopp, pr. Læge, *Ribe.*

S. Kopp, Sygehuslæge, *Frederikshavn.*

Krag, *R.*, DM.*, fhv. Distriktslæge, *Dreslette.*

Joh. Krag, pr. Læge, *København K.*

O. F. Kralund, pr. Læge, *Kolind.*

C. Krarup, pr. Læge, *Sundby, Amager.*

Th. Krarup, pr. Læge, *Viksø.*

A. Krebs, Distriktslæge, *Vordingborg.*

Aage Krebs, pr. Læge, *Hundslund pr. Horsens.*

Krieger, Sygehuslæge, *Esbønderup pr. Esrom.*

K. P. Kristensen, pr. Læge, *Sulsted.*

A. Krog, pr. Læge, *Herning.*

V. T. Krohn, Distriktslæge, Læge ved Maribo Amts Tvangsarbejds- og Daareanstalt, *Sakskøbing.*

P. Kromann, pr. Læge, *Uggerløse.*

Kuhlmann, pr. Læge, *Aalborg.*

Ludvig Kuhn, *R.**, Etatsraad, fhv. Overlæge, *København Ø.*

J. V. Kühl, pr. Læge, *København V.*

A. E. Kæmpegaard, pr. Læge, *Skive.*

Købke, *R.**, Distriktslæge, *Ærøskøbing.*

J. Kønigsfeldt, pr. Læge, *Gylling.*

J. F. B. Lakjer, pr. Læge, *København K.*

Lange, pr. Læge, *Horsens.*

P. A. Lange, pr. Læge, *København C.*

Chr. Langgaard, Dr. med., Stadslæge, *Fredericia.*

A. C. Larsen, pr. Læge, *Ikast St.*

Arnold Larsen, Dr. med., pr. Læge, *Nykøbing F.*

C. A. Larsen, Sygehuslæge, *Varde.*

H. A. Larsen, pr. Læge, *Holsted.*

Mich. Larsen, Kommunelæge, *København K.*

Knud Lau, Kommunelæge, *Sejerø.*

H. Laub, *R.*, DM.*, Stabslæge, *København K.*

Hans Lemming, pr. Læge, *Skødstrup.*

E. Leth, pr. Læge, *Løsning St.*

V. Levinsen, pr. Læge, *Skern.*

Sigfred Levy, *København.*

Chr. de Fine Licht, Dr. med., Sygehuslæge, *Vejle.*

Lichtenberg, pr. Læge, *Auning.*

Th. Liebe, *R.*, DM.*, Distriktslæge, *Mariager.*

Lindegaard, Sygehuslæge, *Usserød.*

J. S. Lindemann, *R.** pr. Læge, *Horsens.*

N. Linnet, pr. Læge, *Bogø.*

Lollesgaard, Sygehuslæge, *Odense.*

L. Lorck, *R.**, Overlæge, *Næstved.*

Jens Lund, pr. Læge, *Ø. Jølby, Mors.*

M. Lund, pr. Læge, *København Ø.*

M. J. Lund, pr. Læge, *København K.*

N. Chr. Lund, Dr. med., pr. Læge, *København V.*

Edv. Lundblad, pr. Læge, *Korsør.*

J. Løchte, Korpslæge, *Aarhus.*

M. Mackeprang, *R.*, DM.*, pens. Distriktslæge for Møen, *Bogø.*

Axel Madsen, pr. Læge, *S. Jærnløse.*

Viggo Madsen, pr. Læge, *Kolding.*

Anton Madvig, pr. Læge, *Kolding.*

C. Malling, pr. Læge, *København K.*

Erh. Malling, Kommunelæge, *Aalborg.*

Max Melchior, Dr. med., pr. Læge, *København K.*

J. F. Melskens, *R.**, Overlæge, *Viborg.*

Benny Meyer, pr. Læge, *København K.*

F. Meyer, Afdelingslæge v. St. Hans Hosp. *Roskilde.*

M. S. Meyer, Distriktslæge, *Vestervig.*

A. B. Michelsen, pr. Læge, *Hammershøj pr. Viborg*

C. W. Michelsen, Distriktslæge, *Fejø.*

V. Michelsen, Distriktslæge, *Grenaa.*

H. J. Milo, pr. Læge, *Sundby, Amager.*

Arnold Morh, pr. Læge, *Hedensted.*

Monrad, Dr. med., Reservelæge ved Dron. Louises Hosp., *København Ø.*

Mourier, pr. Læge, *København V.*

Müllertz, *R.**, Overlæge, *København K.*

H. R. E. Mygind, Distriktslæge, *Nakskov.*

C. Mynster, pr. Læge, *København Ø*

Møller, pr. Læge, *Horsens*

Christian Møller, pr. Læge, *Gørding St.*

H. J. Møller, Sygehuslæge, *Dronninglund.*

H. V. Møller, fhv. Distriktslæge, *København V.*

J. Møller, pr. Læge, *Frederiksberg.*

Jons. Møller, pr. Læge, *Nibe.*

J. S. Møller, pr. Læge, *Kallundborg.*

J. T. Møller, Overlæge, *Helsingør.*

Olaf Møller, pr. Læge, *Troense, Taasinge.*

Sophus Møller, Distriktslæge, *Nørre Sundby.*

W. Møller, Sygehuslæge, *Rudkøbing.*

A. Mørch, *R. St. Stan.*, Korpslæge, *Odense.*

C. Mørch, pr. Læge, *Farum.*

S. Nandrup, pr. Læge, *Frederiksberg.*

N. Nannestad, pr. Læge, *Hovedgaard.*

C. Nebelong, *R.*, DM.*, Professor, Hofmedikus, *København K.*

L. Neumann, Dr. med., Stadslæge, *Frederiksberg.*

Albert E. Nielsen, pr. Læge, *Skanderborg.*

E. Nielsen, pr. Læge, *Kibæk St.*

R. Nielsen, Sygehuslæge, *Hillerød.*

Vald. Nielsen, pr. Læge, *Esbjerg.*

Jens Nissen, pr. Læge, *Lyngby pr. Trustrup.*

C. W. Norgaard, pr. Læge, *Skelund pr. Hadsund.*

C. U. Nyborg, pr. Læge, *Fredericia.*

Nøkkentved, Godslæge, *Tranekær.*

K. Nørregaard, pr. Læge, *København K.*

M. Olsen, Sygehuslæge, *Hals.*

V. Olsen, homøopat. Læge, *Brønderslev.*

R. Oppermann, pr. Læge, *N. Bindslev pr. Sindal.*

Gustav Ottesen, pr. Læge, *Sundby, Amager.*

J. Palle, pr. Læge, *Ølstykke.*

Rudolf Panduro, pr. Læge, *Skørping.*

Franz Paulsen, pr. Læge, *Taps pr. Kolding.*

N. P. T. Pedersen, pr. Læge, *Kundby.*

P. Pedersen, pr. Læge, *Flakkebjærg.*

Pierre Peronard, pr. Læge, *Utterslev Mark.*

Adolf Petersen, pr. Læge, *Hasle.*

Angelo Petersen, Distriktslæge, *Svendborg.*

Aug. Petersen, pr. Læge, *Andst.*

B. J. Petersen, pr. Læge, *Nakskov.*

Chr. Petersen, *R.**, Sygehuslæge, *Kolding.*

Snitker Petersen, Distriktslæge, *Odder.*

Søren Petersen, pr. Læge, *Skjold pr. Horsens.*

Th. Petersen, pr. Læge, *Mesinge.*

Viggo Petersen, pr. Læge, *Odense.*

Alfred Petri, pr. Læge, *Nørre-Aaby.*

Petræus, *R**, Distrikts- og Sygehuslæge, *Nibe.*

V. Polascheck, pr. Læge, *København K.*

Fr. Pontoppidan, pr. Læge, *Randers.*

Gottlieb Poulsen, pr. Læge, *Nakskov.*

S. Prior, pr. Læge, *Aarhus.*

Sofus Raff, pr. Læge, *Frederikssund.*

J. G. H. Rahlff, *R.**, Justitsraad, *København Ø.*

Rambusch, Distriktslæge, *Sjørup, pr. Sparkær St.*

C. Rasmussen, pr. Læge, *Uggerslev.*

Hans Rasmussen, pr. Læge, *Ferritslev pr. Ullerslev.*

H. F. Rasmussen, pr. Læge, *Sundby, Amager.*

Joh. Rasmussen, pr. Læge, *Hellerup.*

Michael Rasmussen, pr. Læge, *Snøde, Langeland.*

Rejngaard-Petersen, Distriktslæge, *Kolding.*

J. H. K. J. Rendtorff, pr. Læge, *Holstebro.*

Otto Repholtz, pr. Læge, *Hellerup.*

C. P. Reumert, pr. Læge, *Kolding.*

Alfr. Riisager, pr. Læge, *Kellerup.*

C. Ring, *R.**, Distriktslæge, *Helsingør.*

Ringberg, Distriktslæge, *Hallund.*

J. C. C. Rosen, pr. Læge, *København V.*

Axel Th. Rosenberg, pr. Læge, *Faaborg.*

Rosing-Hansen, Dr. med., Sygehuslæge, *Skive.*

F. Rostrup, *R.**, pr. Læge, *Stubbekøbing.*

L. W. Salomonsen, *R.**, Dr. med., Kommunelæge, *København K.*

Chr. Saugmann, pr. Læge, *Horsens.*

Chr. Schjøth, pr. Læge, *Neder Hvam pr. Kellerup.*

G. Schleisner. Distriktslæge, *Vejle.*

Schlotfeldt, pr. Læge, *Everdrup.*

V. Schmedes, Distriktslæge, *Thisted.*

N. Chr. Schmidt, pr. Læge, *København K.*

Scholten, Overlæge, *Aalborg.*

C. Schou, pr. Læge, *Holbæk.*

B. Schæffer, Korpslæge, *Aalborg.*

C. L. Schäffer, *R.**, pr. Læge, *Aarhus.*

E. Schäffer, pr. Læge, *Odder.*

R. Schøning, *R.**, Distriktslæge, *Sorø.*

J. H. Seedorff, pr. Læge, *København N.*

Selchau, pr. Læge, *Silkeborg.*

Seydel, pr. Læge, *Korsør.*

E. Silfverberg, pr. Læge, *København V.*

Daniel Smith, pr. Læge, *Rødby.*

Th. Lunding Smith, pr. Læge, *København K.*

J. Snitker, pr. Læge, *Ny Solbjærg.*

Aug. Sonne, pr. Læge. *Vejle.*

J. A. Sparrevohn, *R.**, pr. Læge, *Esbjerg.*

J. Stage, pr. Læge, *Rude.*

Sch. Steenberg, pr. Læge, *Køge.*

Storm, pr. Læge, *Hørning.*

Storm Nielsen. pr. Læge, *Jerslev pr. Haslev.*

N. J. Strandgaard, Distriktslæge, *Sundby, Amager.*

Struckmann, pr. Læge, *Næstved.*

H. C. Strøm, Dr. med., pr. Læge, *Odense.*

C. Svendsen, pr. Læge, *Tølløse.*

Ernst Svendsen, pr. Læge. *Dragør.*

Svendsen, pr. Læge, *Herløv.*

Søchting, pr. Læge, *Ullerslev.*

Søderberg, pr. Læge, *Horsens.*

P. V. E. Sønderup, *R.**, pr. Læge, *Nyrup pr. Holbæk.*

Johs. Th. Sørensen, pr. Læge, *Stege.*

Sørensen, pr. Læge, *Selde pr. Roslev.*

P. Sørensen, pr. Læge, *Morudskov.*

S. Sørensen, pr. Læge, *Humble.*

S. T. Sørensen, *R.**, *Dr. med., Prof., Overlæge v. Blegdamshosp. København N.*

Teisen, pr. Læge, *Horsens.*

A. Thaning, pr. Læge, *Frederiksberg.*

J. Thaning, pr. Læge, *Viskinde pr. Svebølle.*

Aug. Thierry, *R.**, Distriktslæge, *Anholt.*

Th. Thorsen, pr. Læge, *København V.*

A. Thrane, pr. Læge, *Svinninge.*

M. A. Thrue, pr. Læge, *Gerlev.*

Thulstrup, pr. Læge, *København K.*

Tiemroth, pr. Læge, *Nykøbing F.*

H. Tolderlund, pr. Læge, *Horsens.*

H. Bille-Top, pr. Læge, *Frederiksberg.*

Trolle, pr. Læge, *Middelfart.*

H. J. Tvedegård, pr. Læge, *Jydstrup.*

Chr. Ulrich, Dr. med., Korpslæge, *København K.*

Fr. F. Ulrik, fhv. Fysikus, *København K.*

G. Valentiner, Distriktslæge, *Køge.*

Prosper Veng, pr. Læge, *København V.*

H. Vilandt, Sygehuslæge, *Ribe.*

J. Wandall, Korpslæge, *København K.*

Henry Westergaard, pr. Læge, *Horsens.*

N. Westergaard, pr. Læge, *Nørre Sundby.*

Jul. J. Wiberg, pr. Læge, *København Ø.*

M. J. A. Wilhjelm, pr. Læge, *Maribo.*

V. A. Wille, pr. Læge, *Køge.*

F. Willerup, Reservelæge v. Oringe Hsp. *Vordingborg.*

Winde, Fængselslæge, *Horsens.*

Winther, Hospitalslæge, *Slagelse.*

C. Zahlmann, pr. Læge, *København.*

C. V. Zahrtmann, *R.*, DM.*, Etatsraad, Overlæge, *Rønne.*

Zahrtmann, Læge v. Kbhvn.s Arbejdsanst., Ladegaarden, *København V.*

H. Ørsleff, Kommunelæge, *Havndal.*

C. Ørum, pr. Læge, *Sæby.*

Trykt i C. F. Clausens Bogtrykkeri Odense.



Husmoderens Haandbog koster 85 Øre og faas hos

ARNOLD JACOBS, RINGE



